PDF版

ご使用上のご注意

ツインバード工業株式会社は、この資料並びにコンテンツの著作権を有しています。
この資料並びにコンテンツは、著作権等の法律で保護されており、お客様はこの資料並びにコンテンツに関し下記の条件でのみ利用することが出来ます。

1. お客様は非営利目的に限り、ダウンロード、および使用することができます。

2. お客様がダウンロード、使用するときは、この著作権表示および使用条件を一緒に付す必要があります。

3. お客様はこの資料並びにコンテンツを改変したり、頒布、公衆送信、上映等に利用することはできません。

当社および当社の関係会社は、お客様に対してこの資料並びにコンテンツに関する著作権、特許権、商標権、意匠権およびその他の知的財産権をライセンスするものではありません。並びに資料およびコンテンツの内容についてもいかなる保証をするものでもありません。
またこの資料、並びにコンテンツ内に別の定めがある場合は、当該著作権の表示、使用条件を遵守する必要があります。

※このコンテンツはＷｅｂ上での使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書と同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

※この資料並びにコンテンツの内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

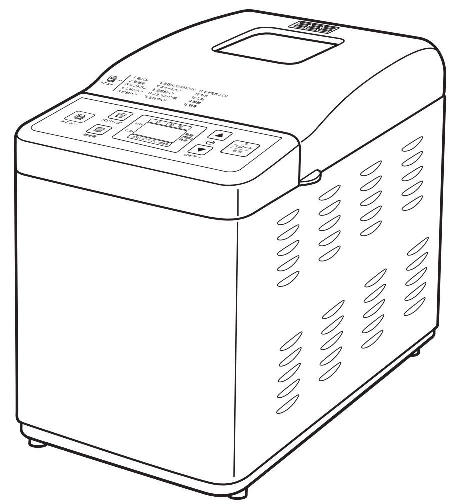
※デザイン、仕様は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

感動をデザインします
TWINBIRD

家庭用

ホームベーカリー

PY-E631
取扱説明書



■このたびは、お買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
■この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。
特に「安全上のご注意」は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にご使用ください。
■この取扱説明書は必ず保管し、必要なときにお読みください。
■この製品は一般家庭用です。
業務用などにご使用にならないでください。

RX1202C

●もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください。

製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

●表示の説明

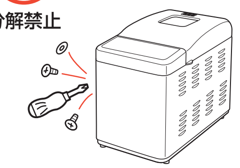
⚠警告 「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。	⚠注意 「傷害を負うまたは物的損害が発生することが想定される」内容です。

●図記号の説明

⊘ は、してはいけない「禁止」の内容です。	● は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

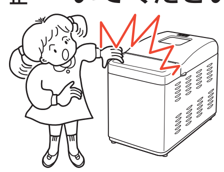
⚠警告

分解禁止 絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。



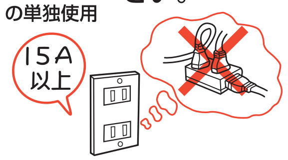
発火・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または、「お客様サービス係」にご相談ください。

禁止 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わないでください。



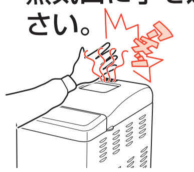
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

コンセントの単独使用 定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使ってください。



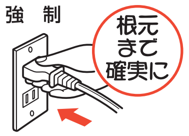
火災・感電の原因になります。

禁止 蒸気口に手を近づけないでください。



やけどをする恐れがあります。特に乳幼児には触れさせないようにご注意ください。

強制 電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。

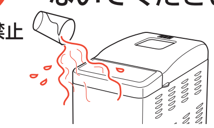


差し込みが不完全ですと、感電や発熱による火災の原因になります。
●傷んだプラグ・ゆるんだコンセントは使用しないでください。

禁止 電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しないでください。

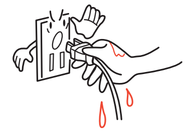
感電・ショート・発火の原因になります。

水ぬれ禁止 水につけたり、水をかけたりしないでください。



ショート・感電の恐れがあります。

ぬれ手禁止 ぬれた手で抜き差ししないでください。

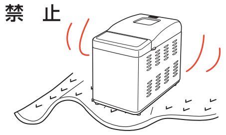


感電の原因になります。

プラグを抜く お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。また、ぬれた手で抜き差ししないでください。

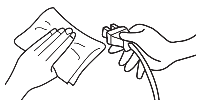
感電や事故の原因になります。

禁止 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わないでください。



じゅうたんやテーブルクロスの上で使わないでください。
火災の原因になります。

強制 電源プラグのほこり等は定期的にとってください。



火災の原因になります。プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

禁止 電源コード・電源プラグを破損するようなことはしないでください。

傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたりしない。
傷んだまま使用すると、感電・ショート・火災の原因になります。

強制 異常、故障時には直ちに使用を中止してください。

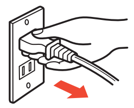
すぐに電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」に点検・修理を依頼してください。

⚠注意

禁止 のぞき窓の割れ防止のため、次のような使用はしないでください。

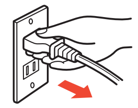
- 局部的に熱を加えない。
- 直火をあてない。
- 落としたり、強い衝撃を与えない。
- 急激に冷やさない。
- 傷をつけない。（みがき粉・金属タワシなどでお手入れはしない。）
- ふたはていねいに取り扱ってください。キズなどの原因によりまれに自然破壊する恐れがあります。割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を止め、交換してください。
- 破損した場合、破片が細片となって、激しく飛散することがありますのでご注意ください。
- 万一ガラスが破損した場合は、取り除くときに手を切らないようにご注意ください。

プラグを抜く 使用時以外は電源プラグをコンセントから抜いてください。



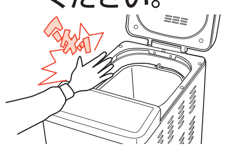
絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

強制 電源プラグを抜くときはコードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。



感電やショートして発火することがあります。

接触禁止 使用中や使用直後は、本体・パンケース・庫内・ふた内側など高温部に直接素手で触れないでください。



高温のため、やけどの原因になります。

強制 パンケースを取り出すときは必ずミトンを使用してください。



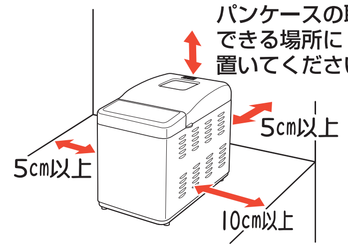
設置場所

強制 壁・家具などから約5cm以上離してください。

高温のため、材質などによっては傷めることがあります。

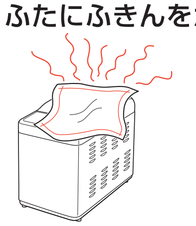
強制 テーブルの端から10cm以上離してください。

本体が滑って落ちる原因になります。



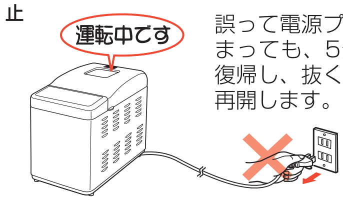
⚠使用上の注意とお願い

禁止 ふたにふきんをかけないでください。



故障やふたが変形する原因になります。

禁止 運転中に電源プラグを抜かないでください。パンがうまく焼き上がりません。



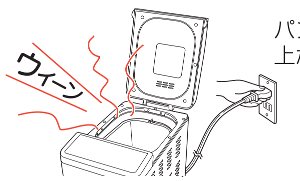
誤って電源プラグを抜いてしまっても、5分以内に差せば復帰し、抜く直前の状態から再開します。

禁止 火気や湿気のあるところで使わないでください。



本体が変形する原因になります。

禁止 「メニュー12.もち」の「つく」工程以外では、ふたを開けたままで調理しないでください。

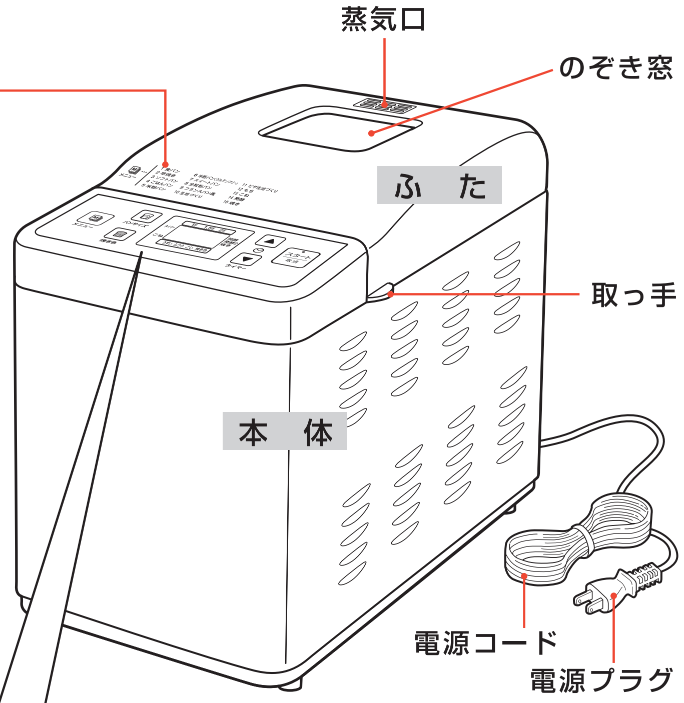


パンがうまく焼き上がりません。

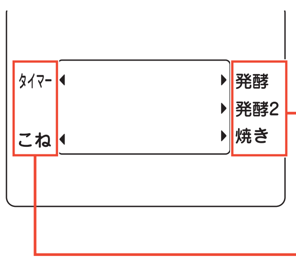
各部の名称とはたらき

メニュー

1.食パン(15〜16ページ参照)
2.早焼き(17〜18ページ参照)
3.ソフトパン(19〜20ページ参照)
4.ごはんパン(21〜22ページ参照)
5.米粉パン(23〜24ページ参照)
6.米粉パン(グルテンフリー)(25〜26ページ参照)
7.スイートパン(27〜28ページ参照)
8.全粒粉パン(29〜30ページ参照)
9.フランスパン風(31〜32ページ参照)
10.生地づくり(33〜36ページ参照)
11.ピザ生地づくり(37ページ参照)
12.もち(38ページ参照)
13.こね(39ページ参照)
14.発酵(39ページ参照)
15.焼き(39ページ参照)

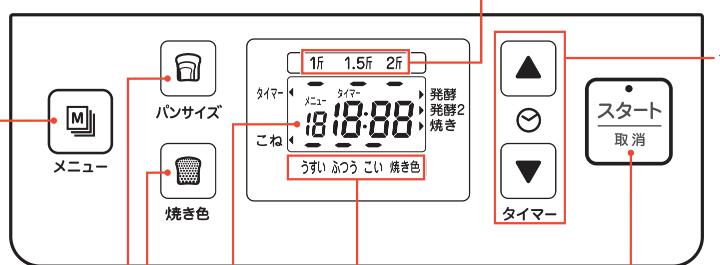


操作パネル



工程表示部

タイマー…タイマー設定により待機中の状態です。
こ　ね…生地のこね工程です。
こねと寝かし(休止)をくりかえします。
発　酵…発酵工程です。
発酵とガス抜き(成形)をします。
発酵2…成形発酵工程です。
焼　き…焼き工程です。



サイズ表示
パンサイズを表示します。

タイマーボタン
タイマーをセットするときに押します。
▲ 1回押すと10分ずつ進みます。
▼ 1回押すと10分ずつ戻ります。

メニューボタン
メニュー1〜15を選びます。

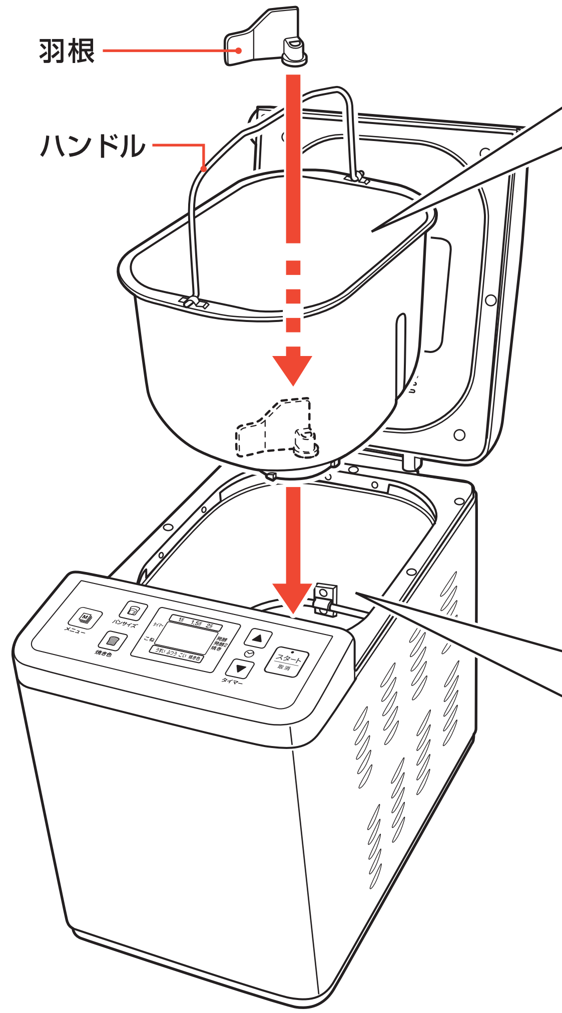
パンサイズボタン
パンの大きさを選びます。

焼き色ボタン
パンの焼き色を選びます。

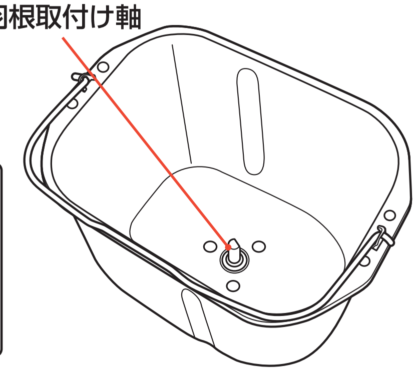
表示窓

焼き色表示
焼き色を表示します。

スタート／取消ボタン
●調理をスタートする時に押します。
●調理を中止したいときに長押します。
取消したいときは3秒以上長押してください。
(誤って押したとき、すぐに取り消されないようにしてあります。)

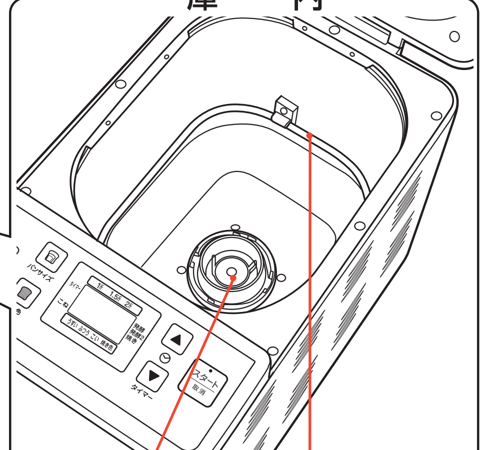


パンケース



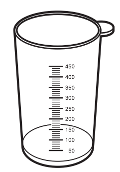
最少量
小麦粉で300g分
最大量
小麦粉で500g分

庫　内



付属品

●計量カップ…1個(水計量用)
●一目盛は約10ml



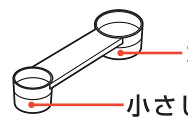
お願い
水計量用です。
小麦粉などをはからないでください。
(目盛がg単位ではないため、正しくはかれません。)

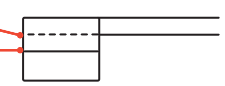
●羽根取り棒…1個



羽根がパンについてきた場合にパンを切る前に羽根をパンから、取り除くときに使用します。

●計量スプーン…1個
(市販の計量スプーンとは形状が異なるため、量が変わります。)





1/2を計量するときは横のラインを目安にしてください。
砂糖やドライイーストなど少量のものをはかります。
砂糖は粒が大きい為、すくい方で量に差が出ます。
はかりを使用するとより正確にはかれます。

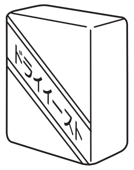
〔容量について〕

	大さじ1杯	小さじ1杯
容　量	約15ml	約5ml
砂　糖	約10g	—
スキムミルク	8g	—
塩	—	5.4g
ドライイースト	—	3g

パンを焼く前に

パンの材料

■ドライイースト



パンをふくらませる酵母菌の一種です。

● 予備発酵のいらないもの（インスタントドライイースト）を使います。
適切な温度、水、糖分を与えると活動して炭酸ガスを作り、パンを膨らませます。１ヶ月を目安に使い切ってください。保存は、密封して冷蔵庫に入れてください。古くなったり、常温で放置するとうまく膨らまなくなります。

❗ **日清製粉のスーパーカメリヤをおすすめします。**
生イーストは使用できません。

■スキムミルク・牛乳



●パンの色つやや香り、風味をよくし、栄養価を高めます。

スキムミルクの代わりに、牛乳を使うことができます。スキムミルク大さじ1は牛乳 70ml 相当です。水と牛乳の合計量は、各メニューの水と同量にしてください。

■油脂類（バター、マーガリンなど）



● パンが固くなるのを防いで、やわらかくしっとりと、風味のよいパンに仕上げます。

❗溶かさず固形のままお使いください。溶けるとうまく膨らみません。

❗ **バターは食塩不使用のものをおすすめします。**

❗バターはマーガリンやショートニングと置き換えられます。

■小麦粉



● タンパク質を多く（100g中11.5～13%）含む強力粉を使います。
（種類により薄力粉を混ぜることもあります。）

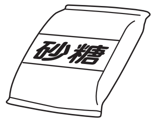
● 水で練ることによって、パンの組織となるグルテンが形成されます。

❗ふるって使う必要はありません。

❗国産小麦で作った小麦粉等はタンパク質の量や質が異なるためうまく膨らみません。
日清製粉のカメリヤをおすすめします。

■砂　糖

イーストの栄養となり、発酵・熟成を促します。



● 甘味、香り、焼き色、ツヤを出し、やわらかく仕上げます。

❗合成甘味料は使用しないでください。
イーストがきちんと働かず、パンがうまく膨らみません。

❗かたまりは、細かくするか、分量の水に溶かしてお使いください。

❗量を正確にするためにはかり（重さ）ではかってください。

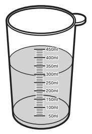
■塩

イーストの働きをコントロールします。



●グルテンを安定させ、しっかりした生地にします。

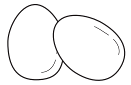
■水



● 小麦粉に水を加えて練ることによって、パンの組織となるグルテンが形成されます。水の温度で生地温度を調節し、イーストを適切に発酵する状態にします。

室温が高い（約25℃以上）ときは冷水（約5℃）を使ってください。
室温が低い（約10℃以下）ときはぬるま湯（約30℃）を使ってください。

■卵

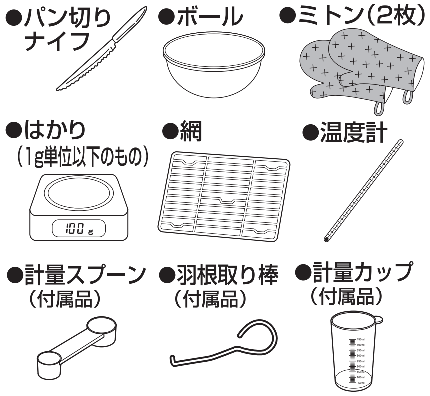


● 味・香り・色ツヤをよくします。パンの組織を強くする役割もあります。

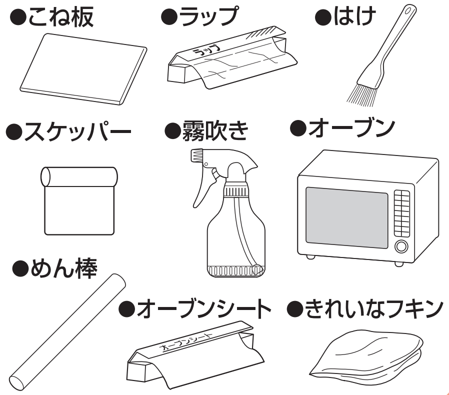
❗よく溶いてからお使いください。

パンづくりの道具

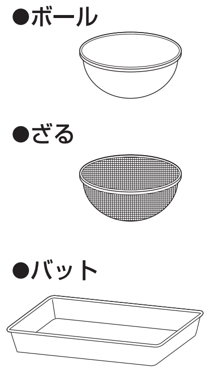
■基本のパンづくりのとき（メニュー1～11・13～15）



■手づくりのとき（メニュー10・11・13～15）



■もちづくりの道具（メニュー12）



材料を入れるタイミングとポイント

具入れブザーに合わせて入れるもの	
種　　類	レーズン、ナッツ、ドライフルーツなど固形のもの
分　　量	小麦粉の量の20%まで
ポ イ ン ト	シロップ漬けなどの水分を含んだ材料は水気を切っておきます。
	生の野菜やフルーツは水気が出るため、うまく膨らみません。
	チョコレートやチーズなどの溶けやすいもの、甘納豆などの軟らかいものは崩れたり溶けて形が残らない場合があります。

最初から入れるもの	
種　　類	野菜や果物、ジュースなど生地に混ぜ込むもの
分　　量	野菜などのペーストは小麦粉の量の20%まで、ジュースなどの液体は分量の水と置き換えます。
ポ イ ン ト・注　意	野菜は茹でて柔らかくしてつぶした後、冷ましてから使います。
	ジュースなどの水分を加える場合は同量の水を減らし、ペースト状のものを加える場合は加える重量の60%（50gの場合30g）を目安に水を減らしてください。
	メロン、キウィ、いちじく、パイナップルなどはタンパク質分解酵素の働きが強いため、生で使用すると膨らみません。
	タイマーは使用しないでください。

禁　止　材　料

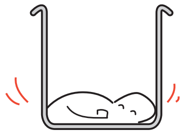
❗ **次の材料は入れないでください。**

固かったり大きな材料を入れると、パンケースや羽根のフッ素樹脂加工が傷ついたり、はがれる場合があります。
＊フッ素樹脂加工のはがれは、人体への影響などはありません。

- **シリアル**
- **フルーツグラノーラ**
- **バナナチップ**
- **コーティングされたナッツ・フルーツなど**
- **硬い砂糖**
  （メープルシュガークランチ・パールシュガー・あられ糖・氷砂糖・金平糖など）

パンづくりのしくみ

1. こね



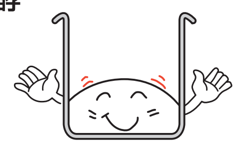
パンの材料をこね合わせ、パンの柱に当たるグルテンを作ります。

2. 寝かし



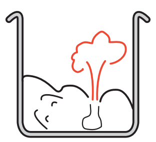
生地を休ませることで固くなった生地をゆるめ、水としっかりなじませます。
1、2をくりかえしてよく膨らむ生地を作ります。

3. 発酵



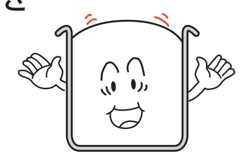
一定温度に生地を保つことによりイーストの働きを促進させます。
❗室温が低いときにヒーターを使って温度調節をします。

4. ガス抜き／成形



ガスを抜いてパン生地に酸素を取り込み、イーストの働きを促進させます。
❗羽根を回して丸め直します。
配合や気温等で丸まり方が変わります。
3と4をくり返してしっかりと膨らませます。

5. 焼き

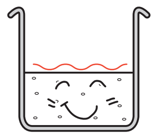


パンの状態に焼き上げ、仕上げます。

- 通常のパン作り（メニュー1～9）：1. こね～5. 焼き
- 生地作り（メニュー10～11）：1. こね～4. ガス抜き／成形
- こね（メニュー13）：1. こね
- 発酵（メニュー14）：3. 発酵～4. ガス抜き／成形
- 焼き（メニュー15）：5. 焼き

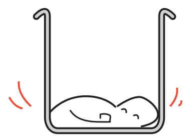
もちづくりのしくみ

1. 炊く



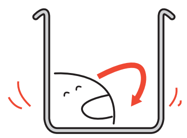
もち米を炊いてやわらかくします。

2. こね



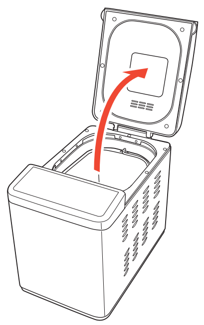
全体を均一に混ぜ合わせます。

3. つく



しっかりとこねて米粒をつぶします。

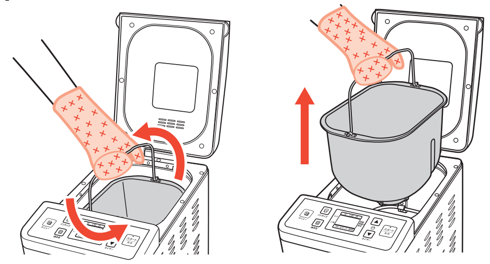
「つく」ときは、ふたをあける。



基本の食パンの作りかた…

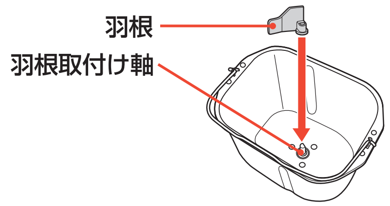
詳しいメニューは15ページから32ページをご覧ください。

1. 本体からパンケースを取り出します。



ハンドルを持ってパンケースを左に回しながら上に引き上げます。

2. パンケースに羽根を取付けます。



羽根取付け軸と羽根の穴の形を合わせ、奥まで押し込みます。
羽根が浮いているとパンができません。

3. 材料を準備して正確にはかります。（詳しい材料は15～32ページをご覧ください。）

❗強力粉の量は、はかり（重さ）ではかってください。
❗バターは溶かさず固形のまま5ｇ程度の薄切りにしてお使いください。食塩不使用のものをおすすめします。

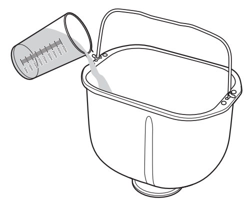
お願い



付属の計量カップは水計量用です。小麦粉などをはからないください。
（目盛がg単位でないため、正しくはかれません。）

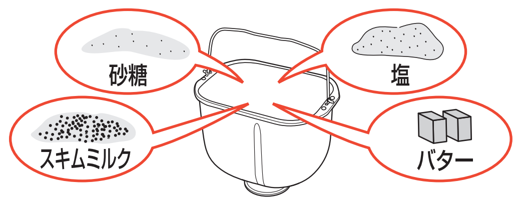
4. パンケースに材料を入れます。

① 水を入れます。

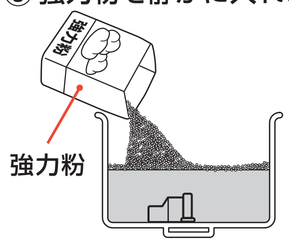


❗室温が高い（約25℃以上）ときは、冷水（約5℃）を使用し、各メニューの指示に従って水とドライイーストの量を調節します。
❗室温が低い（約10℃以下）ときは、ぬるま湯（約30℃）を使用します。

② 砂糖、塩、スキムミルク、バター、その他の材料を入れます。

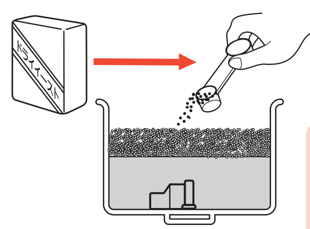


③ 強力粉を静かに入れます。



水にふたをするようにまんべんなく入れます。

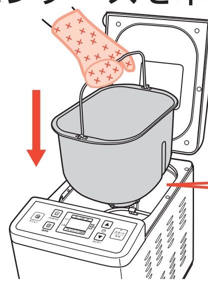
④ ドライイーストを入れます。



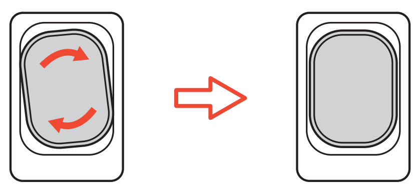
水に触れないように入れます。

⚠注意
ドライイーストが長時間水にふれると、ふくらみが悪くなります。

5. パンケースを本体の庫内に入れます。

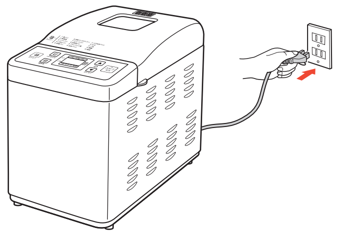


しっかり取付けてふたを閉めてください。



斜めにケースをセットして ⇨ 右回りに回して固定します。

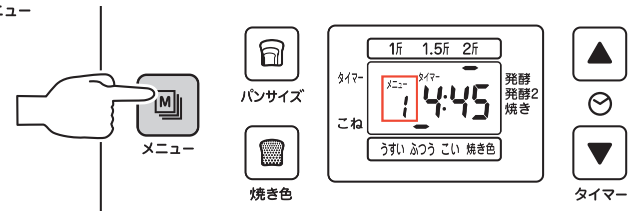
6. ふたを閉じて、電源プラグをコンセントに差し込みます。



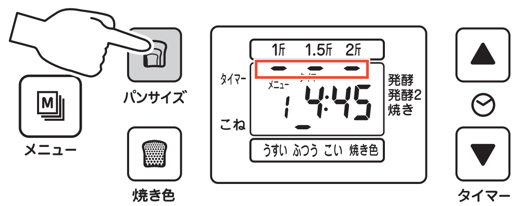
表示窓に 1 4:45 と表示されます。
「:」は点灯状態です。

必ず メニュー を最初に選んでください。 パンサイズ の1斤・1.5斤を選んでから メニュー を押すとパンサイズは2斤に戻ります。

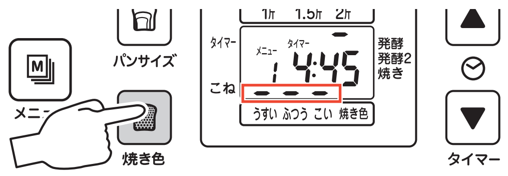
7. メニュー ボタンを押して、メニュー1〜9を選びます。（例：食パン）



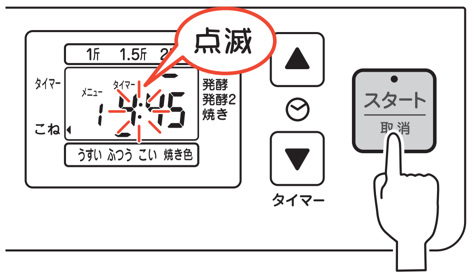
8. パンサイズ ボタンを押して、パンサイズを選びます。



9. 焼き色 ボタンを押して、焼き色（うすい・ふつう・こい）を選びます。



10. スタート 取消 ボタンを押します。



表示窓に出来上がりまでの時間が表示され、**「：」コロンが点滅を開始します。**（例: 4:45 4時間45分後に出き上がります。）

選び直すときは

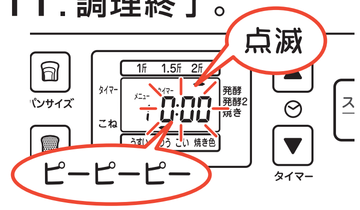
選び直すときは、 スタート 取消 ボタンを「ピー」と音が鳴るまで押してください（約3秒）。表示窓は選んだメニューの初期表示に戻ります。「:」は点灯状態に戻ります。

⚠注意

発酵工程以降はふたを開けないでください。庫内の温度が下がってうまく膨らまなくなります。
パンを焼いているときは、本体やふた、のぞき窓や蒸気口が熱くなっています。触れないでください。やけどをする恐れがあります。

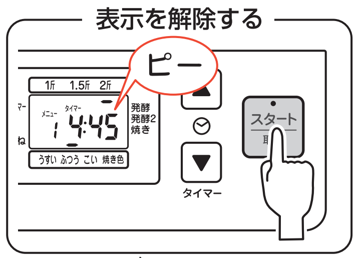
POINT こね工程の途中でブザーが鳴るモードがあります。各メニューのページをご覧ください。
（具入れブザーは取り消すことは、出来ません。）

11. 調理終了。

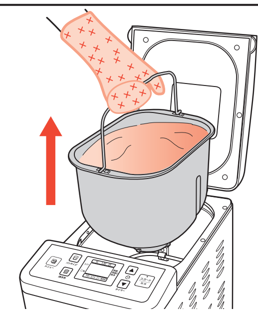


パンが出き上がると「ピーピーピー」と音がして、表示窓に 0:00 が点滅表示されます。

12. パンケースを取り出します。



スタート 取消 ボタンを「ピー」と音が鳴るまで押してください（約3秒）。
解除すると表示が 0:00 から選択したメニューの初期表示に変わります。
例）食パン2斤／ふつうの場合　4:45「：」は点灯状態。
必ず表示が変わったことを確認してください。



お願い

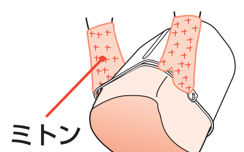
- **必ず厚手のミトンを使い、パンケースのハンドルを持って取り出します。**
- **庫内に放置すると余熱で焼き色が濃くなります。パンは早めに取り出してください。**

⚠注意

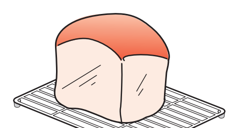
- 熱いパンケースを本製品の上や熱に弱い敷物などの上に置かないでください。
- 調理終了後しばらくは庫内が熱くなっております。庫内に手を入れたり、ヒーターに触れないでください。やけどの恐れがあります。

13. パンを取り出します。

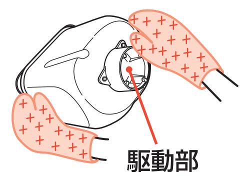
パンの表面のパリパリ感を保つため、焼き上がったパンはすぐに取り出してください。
❗先のとがったものや金属製のヘラで取り出さないでください。
パンケースに傷がついてフッ素樹脂加工がはがれてきたり、パンが取り出しにくくなります。



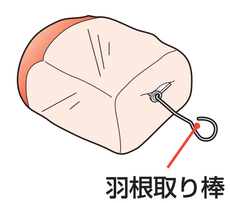
⚠注意
パンケースのハンドルつけ根をしっかりおさえて強く数回振ってください。



パンを切る前に約15〜30分間網などの上にのせ、あら熱をとります。



パンケース底の駆動部を少し動かすとパンが取り出しやすくなります。
❗駆動部を大きく動かすと、パンがえぐられ、空洞ができます。



羽根がパンについてきた場合は、パンを切る前に取り除いてください。
羽根は熱くなっていますので冷めてから、付属の羽根取り棒でとってください。

パンを取り出したら、パンケースの内側に湯を羽根がひたるくらい入れておくとお手入れしやすくなります。（41ページの「お手入れ」をご覧ください。）

14. ご使用後は 電源プラグをコンセントから抜いてください。

⚠注意

- 調理終了後しばらくは庫内が熱くなっていますので庫内に手を入れたり、ヒーターに触れないでください。やけどの恐れがあります。
- 続けてお使いになるときは、庫内が十分に冷めるまでお待ちください。（約1時間）

追加焼きのしかた

パンの焼き色をさらに濃いめにしたいときや調理が終了してもパンの焼け具合が足りない場合には、焼き時間を5分単位で延長することができます。

①調理終了後、表示窓に 0:00 が表示されていることを確認し、スタート/取消 ボタンを長押しして、停止させます。

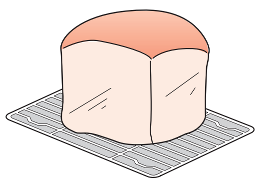
② メニュー ボタンを押して「15.焼き」を選びます。

③ ▲ ▼ タイマーボタンを押して、追加焼きの時間をセットします。

④ スタート/取消 ボタンを押します。

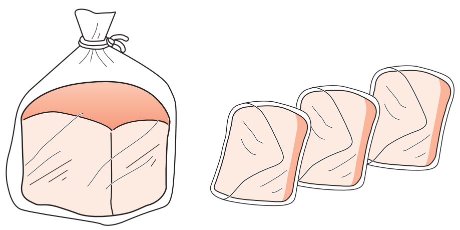
⑤パンが焼き上がると「ピーピーピー」と音がして、表示窓に 0:00 と表示されます。

パンを切る



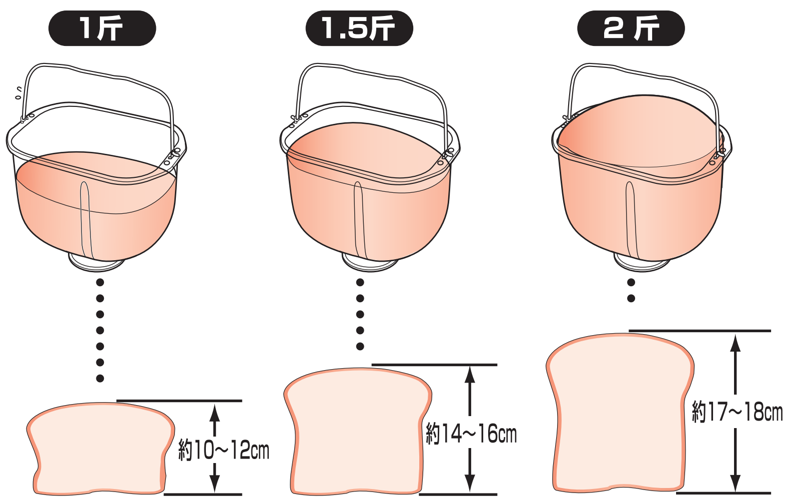
パンが焼き上がったら、網などの上にのせ、あら熱を取ります。
焼き上がってからすぐにパンを切るとパンのめがつぶれてうまく切れません。

パンの保管



手作りのパンは、無添加ですので、市販のパンのように長持ちしません。できるだけお早目にお召し上がりください。ビニールの袋等に入れて乾燥を防ぎます。長持ちさせたいときは、冷凍庫に入れてください。冷凍庫に入れる前にパンを切っておくと、食べる分だけ取り出せて便利です。

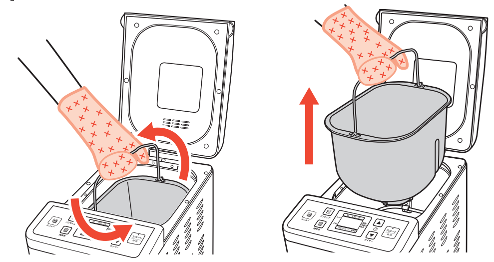
焼き上がりの食パンの大きさの目安



できあがり後のパンの大きさは左図のようになります。

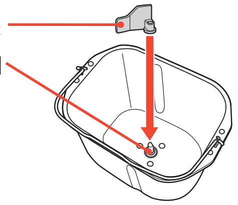
⚠注意
この大きさはメニュー1.食パンの目安です。メニューや分量、気温により変化します。

1. 本体からパンケースを取り出します。



ハンドルを持ってパンケースを左に回しながら上に引き上げます。

2. パンケースに羽根を取付けます。



羽根取付け軸と羽根の穴の形を合わせ、奥まで押し込みます。
羽根が浮いているとパンができません。

3. 材料を準備して正確にはかります。（詳しい材料は33～37ページをご覧ください。）

❗強力粉の量は、はかり（重さ）ではかってください。

❗バターは溶かさず固形のまま5ｇ程度の薄切りにしてお使いください。食塩不使用のものをおすすめします。

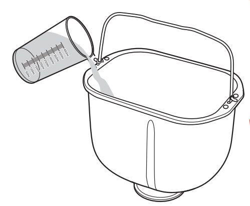
お願い



付属の計量カップは水計量用です。小麦粉などをはからないください。
（目盛がg単位でないため、正しくはかれません。）

4. パンケースに材料を入れます。

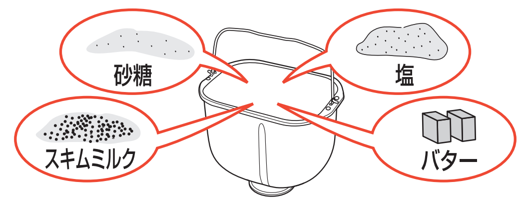
① 水を入れます。



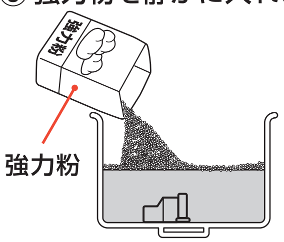
❗室温が高い（約25℃以上）ときは、冷水（約5℃）を使用し、各メニューの指示に従って水とドライイーストの量を調節します。

❗室温が低い（約10℃以下）ときは、ぬるま湯（約30℃）を使用します。

② 砂糖、塩、スキムミルク、バター、その他の材料を入れます。

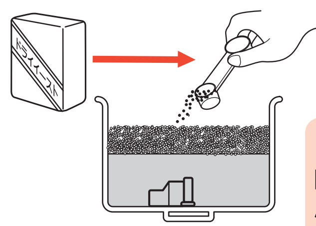


③ 強力粉を静かに入れます。



水にふたをするようにまんべんなく入れます。

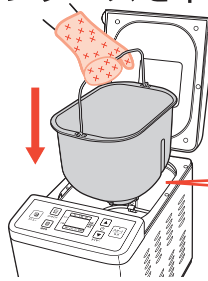
④ ドライイーストを入れます。



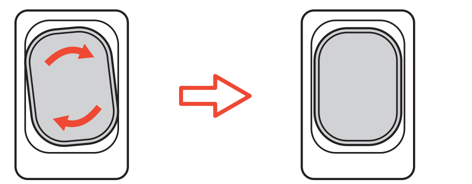
水に触れないように入れます。

⚠注意
ドライイーストが長時間水にふれると、ふくらみが悪くなります。

5. パンケースを本体の庫内に入れます。



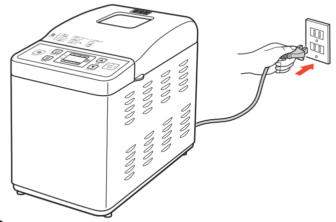
しっかり取付けてふたを閉めてください。



斜めにケースをセットして

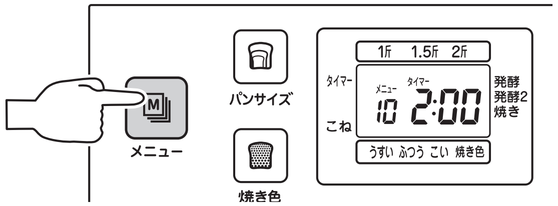
右回りに回して固定します。

6. ふたを閉じて、電源プラグをコンセントに差し込みます。

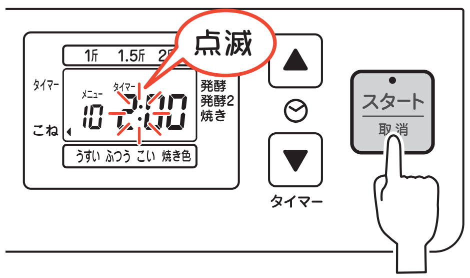


表示窓に 1 4:45 と表示されます。
「:」は点灯状態です。

7. メニュー ボタンを押して、「10. 生地づくり」を選びます。



8. スタート 取消 ボタンを押します。

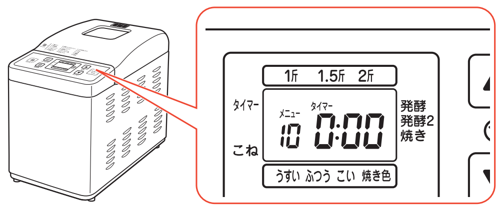


表示窓に出来上がりまでの時間が表示され、
「:」コロンが点滅を開始します。
(例:2:00 2時間後に出き上がります。)

選び直すときは

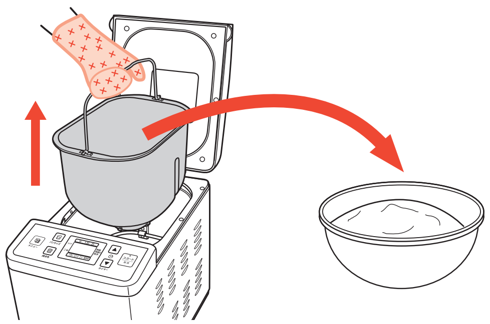
選び直すときは、スタート 取消 ボタンを「ピー」と音が鳴るまで押します(約3秒)。
表示窓は 2:00 にもどります。
「:」は点灯状態にもどります。

9. 調理終了。



パンが出き上がると「ピーピーピー」と音がして、
表示窓に 0:00 が点滅表示されます。

10. パン生地を取り出します。



⚠注意

でき上がったパン生地はすぐに取り出してください。
取り出さずに放置すると、発酵しすぎてパンがうまくできない場合があります。

11. ご使用後は

電源プラグをコンセントから抜いてください。

タイマーセットの方法…「生地づくり」「ピザ生地づくり」「もち」「こね」「発酵」「焼き」ではタイマー機能は使用できません。

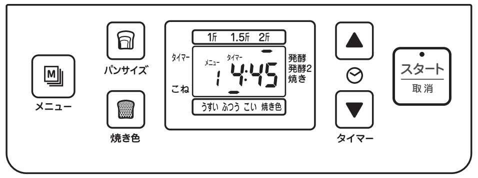
室温は20℃程度が適しています。
室温が高すぎる(約30℃以上)場所や低すぎる(約10℃以下)場所でのご使用は避けてください。パンがうまく焼けないことがあります。

- 野菜・卵・牛乳などの入ったパンを作る場合は、タイマー機能を使用しないでください。変質することがあります。
- 「生地づくり」、「ピザ生地づくり」、「もち」、「こね」、「発酵」、「焼き」の場合は、タイマー機能は使用できません。

1. パンケースに材料を入れ、本体にセットします。

材料のセットは「基本の食パン」8~9ページをご覧ください。

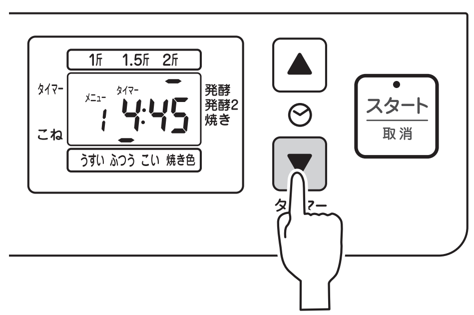
2. メニュー・パンサイズ・焼き色を選択します。



メニュー → パンサイズ → 焼き色 の順で設定します。

必ず メニュー を最初に選んでください。パンサイズ の1斤・1.5斤を選んでから メニュー を押すとパンサイズは2斤に戻ります。

3. でき上がりまでの時間をセットします。



「▲ ▼タイマー」ボタンを押してセットします。

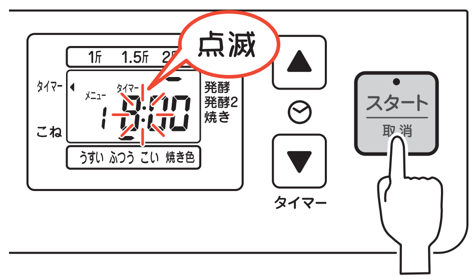
- タイマーは10分きざみでセットできます。
- タイマーは、最大で各メニューの焼き上げ時間を含み13時間まで設定可能です。
  例)「食パン2斤 ふつう」の場合
  最短 4:45 から最長 13:00 までセット可能です。

タイマーセットの例

「食パン2斤 焼き色ふつう」を今から8時間後にでき上がるようにセットしたい場合

① メニュー ボタンを押して、「1.食パン」パンサイズ「2斤」焼き色「ふつう」を選択します。
② ▲ タイマーボタンを押して、8:00 となるようにセットします。
[8時間後に出き上がるようにセットした場合の表示(パンを焼く時間を含む)]

4. スタート 取消 ボタンを押します。



スタート 取消 ボタンを押すと**「:」コロンが点滅し**、タイマーがスタートします。
タイマーでの待機中は表示窓の「タイマー」に「◀」が表示されます。

タイマーセットをやり直すときは

スタート 取消 ボタンを「ピー」と音が鳴るまで長押しします(約3秒)。
表示は、選択したメニューの初期設定時間にもどります。「2. メニュー・パンサイズ・焼き色を選択します」からやり直してください。

食パンコース「1斤/1.5斤/2斤」・・・ベーシックな食パンを 焼き上げます

シンプルな食パンを焼き上げるメニューです。
パンの風味を味わうトーストやサンドイッチなど幅広く応用できます。

作りかたは「基本の食パン」8〜11ページをご覧ください。

⚠注意
野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作るときは変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

	焼き上がりまでの時間			具入れブザー	室温による分量の調整		
	焼き色				室温25℃以上		室温10℃以下
	うすい	ふつう	こい		水	ドライイースト	水
1斤	約4時間15分	約4時間20分	約4時間25分	43分後	5℃の冷水10ml減らす	小さじ1/4減らす	30℃のぬるま湯
1.5斤	約4時間20分	約4時間25分	約4時間30分	48分後	5℃の冷水15ml減らす		
2斤	約4時間40分	約4時間45分	約4時間50分	1時間3分後	5℃の冷水20ml減らす		

室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

食パン

ベーシックな食パンの基本レシピです。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴ーーー

材料	1斤	1.5斤	2斤
水	220ml（220g）	290ml（290g）	360ml（360g）
砂糖	大さじ2（20g）	大さじ3（30g）	大さじ4（40g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/2（8.1g）	小さじ2（10.8g）
スキムミルク	大さじ1（8g）	大さじ1+1/2（12g）	大さじ2（16g）
バター	10g	15g	20g
強力粉	300g	400g	500g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

クリーム食パン

スキムミルクの代わりに生クリームを使ったコクのあるパンです。

タイマー：×	具入れ：なし	特徴：乳製品を変更した食パンです。 生クリームを入れた分、水を減らします。

材料	1斤	1.5斤	2斤
水	190ml（190g）	250ml（250g）	310ml（310g）
生クリーム	30g	40g	50g
砂糖	大さじ2（20g）	大さじ3（30g）	大さじ4（40g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/2（8.1g）	小さじ2（10.8g）
バター	10g	15g	20g
強力粉	300g	400g	500g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

ほうれん草パン

野菜ペーストを入れたヘルシーなパンです。

タイマー：×	具入れ：なし	特徴：ペーストを追加した食パンです。 ペーストは水分がある為、水分を減らします。 ほうれん草は茹でて水を切り、細かく刻むかフードプロセッターにかけます。他の野菜でもアレンジ出来ます。

材料	1斤	1.5斤	2斤
水	180ml（180g）	240ml（240g）	300ml（300g）
ほうれん草	60g	80g	100g
砂糖	大さじ2（20g）	大さじ3（30g）	大さじ4（40g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/2（8.1g）	小さじ2（10.8g）
バター	10g	15g	20g
強力粉	300g	400g	500g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

くるみパン

くるみを入れた香ばしいパンです。

タイマー：×	具入れ：あり	特徴：具を追加した食パンです。 くるみはローストしたものを5mm角程度に刻んで、具入れブザーに合わせて投入します。

材料	1斤	1.5斤	2斤
水	220ml（220g）	290ml（290g）	360ml（360g）
砂糖	大さじ2（20g）	大さじ3（30g）	大さじ4（40g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/2（8.1g）	小さじ2（10.8g）
スキムミルク	大さじ1（8g）	大さじ1+1/2（12g）	大さじ2（16g）
バター	10g	15g	20g
強力粉	300g	400g	500g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）
くるみ	45g	60g	75g

メニュー…メニュー1 食パンコース「1斤/1.5斤/2斤」

早焼きコース「1.5斤/2斤」・・・短時間で食パンを焼き上げます

短時間発酵で焼き上げるので風味の強い味付けや具入れのパンにおすすめです。

作りかたは「基本の食パン」8～11ページをご覧ください。

⚠注意

野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作るときは変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

	焼き上がりまでの時間			具入れブザー	室温による分量の調整		
	焼き色				室温25℃以上		室温10℃以下
	うすい	ふつう	こい		水	ドライイースト	水
1.5斤	約2時間50分	約2時間55分	約3時間	33分後	5℃の冷水15ml減らす	小さじ1/4減らす	30℃のぬるま湯
2斤	約2時間55分	約3時間	約3時間5分	38分後	5℃の冷水20ml減らす		

室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

早焼き食パン

素早く焼ける早焼き食パンの基本レシピです。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴：ドライイーストを増やすことで発酵を早くしています。

材料	1.5斤	2斤
水	280ml（280g）	350ml（350g）
砂糖	大さじ3（30g）	大さじ4（40g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/2（8.1g）
スキムミルク	大さじ1+1/2（12g）	大さじ2（16g）
バター	15g	20g
強力粉	400g	500g
ドライイースト	小さじ1+1/2（4.5g）	小さじ2（6g）

メープル早焼き

砂糖をメープルシロップに変えた優しい甘みのパンです。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴：糖分を変更した早焼き食パンです。 シロップで生地がだれるので水を減らします。

材料	1.5斤	2斤
水	250ml（250g）	310ml（310g）
メープルシロップ	50g	60g
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/2（8.1g）
スキムミルク	大さじ1+1/2（12g）	大さじ2（16g）
バター	15g	20g
強力粉	400g	500g
ドライイースト	小さじ1+1/2（4.5g）	小さじ2（6g）

スパイシー早焼き

お好みのスパイスでアレンジできます。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴：粉類を追加した早焼き食パンです。 少量のスパイスはそのまま追加できます。 お好みで七味唐辛子やバジルなど色々な風味が楽しめます。

材料	1.5斤	2斤
水	280ml（280g）	350ml（350g）
砂糖	大さじ3（30g）	大さじ4（40g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/2（8.1g）
スキムミルク	大さじ1+1/2（12g）	大さじ2（16g）
バター	15g	20g
黒胡椒	小さじ3/4（1.5g）	小さじ1（2g）
強力粉	400g	500g
ドライイースト	小さじ1+1/2（4.5g）	小さじ2（6g）

早焼きレーズン

レーズンを入れたちょっと豪華な早焼きパンです。

タイマー：×	具入れ：あり	特徴：具を追加した早焼き食パンです。 レーズンがくっついているときは、ばらしておき、 具入れブザーに合わせて投入します。

材料	1.5斤	2斤
水	280ml（280g）	350ml（350g）
砂糖	大さじ3（30g）	大さじ4（40g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/2（8.1g）
スキムミルク	大さじ1+1/2（12g）	大さじ2（16g）
バター	15g	20g
強力粉	400g	500g
ドライイースト	小さじ1+1/2（4.5g）	小さじ2（6g）
レーズン	80g	100g

メニュー…メニュー2 早焼きコース「1.5斤/2斤」

ソフトパンコース「1斤/1.5斤/2斤」・・・しっとりソフトな食パンを焼き上げます

柔らかく焼き上げたいパンや乳製品を使ったパンにおすすめです。
焼き上がりは非常に柔らかいので取扱いにご注意ください。

作りかたは「基本の食パン」8～11ページをご覧ください。

⚠注意
野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作るときは変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

	焼き上がりまでの時間				室温による分量の調整		
	焼き色			具入れブザー	室温25℃以上		室温10℃以下
	うすい	ふつう	こい		水	ドライイースト	水
1斤	約4時間10分	約4時間15分	約4時間20分	43分後	5℃の冷水10ml減らす	小さじ1/4減らす	30℃のぬるま湯
1.5斤	約4時間15分	約4時間20分	約4時間25分	43分後	5℃の冷水15ml減らす		
2斤	約4時間35分	約4時間40分	約4時間45分	58分後	5℃の冷水20ml減らす		

室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

ソフトパン

しっとりとやわらかいソフトパンの基本レシピです。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴：バターを増やすことでしっとりソフトにします。

材料	1斤	1.5斤	2斤
水	220ml（220g）	290ml（290g）	360ml（360g）
砂糖	大さじ2（20g）	大さじ3（30g）	大さじ4（40g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/2（8.1g）	小さじ2（10.8g）
スキムミルク	大さじ1（8g）	大さじ1+1/2（12g）	大さじ2（16g）
バター	30g	40g	50g
強力粉	300g	400g	500g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

ミルクパン

水の代わりに牛乳を使ったしっとりしたパンです。

タイマー：×	具入れ：なし	特徴：水を変更したソフトパンです。 水を同量の牛乳にし、スキムミルクをなくします。 牛乳は比重が高いため、mlとgの数字が若干異なります。

材料	1斤	1.5斤	2斤
牛乳	220ml（230g）	290ml（300g）	370ml（380g）
砂糖	大さじ2（20g）	大さじ3（30g）	大さじ4（40g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/2（8.1g）	小さじ2（10.8g）
バター	30g	40g	50g
強力粉	300g	400g	500g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

ヨーグルトパン

スキムミルクをヨーグルトに変えたほんのり酸味のあるパンです。

タイマー：×	具入れ：なし	特徴：乳製品を変更したソフトパンです。 ヨーグルトには水分がある為、水を減らします。

材料	1斤	1.5斤	2斤
水	190ml（190g）	250ml（250g）	310ml（310g）
ヨーグルト	30g	40g	50g
砂糖	大さじ2（20g）	大さじ3（30g）	大さじ4（40g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/2（8.1g）	小さじ2（10.8g）
バター	30g	40g	50g
強力粉	300g	400g	500g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

クリームチーズパン

バターをクリームチーズに変えたコクのあるパンです。

タイマー：×	具入れ：なし	特徴：油脂分を変更したソフトパンです。 バターを同量のクリームチーズに変更します。

材料	1斤	1.5斤	2斤
水	220ml（220g）	290ml（290g）	360ml（360g）
砂糖	大さじ2（20g）	大さじ3（30g）	大さじ4（40g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/2（8.1g）	小さじ2（10.8g）
スキムミルク	大さじ1（8g）	大さじ1+1/2（12g）	大さじ2（16g）
クリームチーズ	30g	40g	50g
強力粉	300g	400g	500g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

メニュー
メニュー3 ソフトパンコース「1斤／1.5斤／2斤」

ごはんパンコース「1斤/1.5斤/2斤」・・・炊いたごはんを混ぜて焼きます

⚠注意
野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作るときは変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

	焼き上がりまでの時間			具入れブザー	室温による分量の調整		
	焼き色				室温25℃以上		室温25℃未満
	うすい	ふつう	こい		ふやかしたごはん	ドライイースト	ふやかしたごはん
1斤	約4時間25分	約4時間30分	約4時間35分	53分後	5〜10℃に冷やす（3時間程度かかります）	小さじ1/4減らす	30℃程度まで冷めたところで使う（1時間程度かかります）
1.5斤	約4時間35分	約4時間40分	約4時間45分	1時間3分後			
2斤	約4時間50分	約4時間55分	約5時間00分	1時間13分後			

室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

1. 下ごしらえ…ごはんをふやかします。

① 冷やごはんに、メニュー分量のお湯（熱湯）を注いでほぐします。
必ず炊いたごはんを使ってください。生米のままでは使用できません。

② 適温まで冷まします。
- 室温が25℃以上のとき：5℃〜10℃に冷やす。
（室内で1時間ほど冷ましたあと、冷蔵庫で2時間程度冷やす。）
- 室温が25℃未満のとき：30℃に冷ます。
（室内で1時間ほど冷ます。）



ご注意
- ごはんを冷まさずに熱いまま使うとパンが膨らまなかったり、膨らみすぎたりします。
- ごはんの炊き具合や保存状態によって出来上がりが変わります。固く炊いたごはんを使うときはお湯を10ml増やしてください。柔らかく炊いたごはんを使うときはお湯10ml減らしてください。
- タイマーは、夏場の使用や長時間の設定はしないでください。ごはんが傷むおそれがあります。
- 炊飯後または解凍後1日以上経ったごはんは使わないでください。

POINT お急ぎの場合、お湯（熱湯）を使わずに、メニューの分量の水（常温）を注いでごはんをほぐしてもご使用になれます。その場合、お湯を使ったときに比べてごはんの粒残りがあります。

2. 材料を入れます。

① ふやかしたごはん
② 砂糖、塩、スキムミルク、バター
③ 強力粉
④ ドライイースト
の順にパンケースに入れます。

POINT ごはんの量を減らす場合は、減らした分量の強力粉を入れてください。

3. メニューを選択してスタートします。

設定の手順は「基本の食パン」8〜10ページをご覧ください。

ごはんパン

ごはんを加えたごはんパンの基本レシピです。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴：小麦粉の一部をごはんにしたパンです。 通常の食パンより若干小さく焼き上がります。

材料	1斤	1.5斤	2斤
お湯	130ml（130g）	180ml（180g）	220ml（220g）
ごはん	100g	130g	160g
砂糖	大さじ2（20g）	大さじ3（30g）	大さじ4（40g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/4（6.8g）	小さじ1+1/2（8.1g）
スキムミルク	大さじ1（8g）	大さじ1+1/2（12g）	大さじ2（16g）
バター	10g	15g	20g
強力粉	200g	270g	340g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

スープごはんパン

お湯の代わりにコンソメスープを入れたパンです。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴：水分を変更したごはんパンです。 お湯をコンソメスープに変更します。塩分を含むため、塩を減らします。

材料	1斤	1.5斤	2斤
コンソメスープ	130ml（130g）	180ml（180g）	220ml（220g）
ごはん	100g	130g	160g
砂糖	大さじ2（20g）	大さじ3（30g）	大さじ4（40g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ1（8g）	大さじ1+1/2（12g）	大さじ2（16g）
バター	10g	15g	20g
強力粉	200g	270g	340g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

甘納豆ごはんパン

甘納豆を入れた甘い風味のパンです。

タイマー：×	具入れ：あり	特徴：具を追加したごはんパンです。 甘納豆を追加します。具入れブザーに合わせて投入します。

材料	1斤	1.5斤	2斤
お湯	130ml（130g）	180ml（180g）	220ml（220g）
ごはん	100g	130g	160g
砂糖	大さじ2（20g）	大さじ3（30g）	大さじ4（40g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/4（6.8g）	小さじ1+1/2（8.1g）
スキムミルク	大さじ1（8g）	大さじ1+1/2（12g）	大さじ2（16g）
バター	10g	15g	20g
強力粉	200g	270g	340g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

甘納豆	45g	60g	75g

炊き込みごはんパン

炊き込みごはんを使った和風のパンです。

タイマー：×	具入れ：なし	特徴：ごはんを変更したごはんパンです。 ごはんを炊き込みごはんに変更します。 塩分を含むため、塩を減らします。

材料	1斤	1.5斤	2斤
お湯	130ml（130g）	180ml（180g）	220ml（220g）
炊き込みごはん	100g	130g	160g
砂糖	大さじ2（20g）	大さじ3（30g）	大さじ4（40g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ1（8g）	大さじ1+1/2（12g）	大さじ2（16g）
バター	10g	15g	20g
強力粉	200g	270g	340g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

米粉パンコース「1斤/1.5斤/2斤」・・・お米の甘みが生きたもっちりパンです

小麦のパンに比べてもっちりとした食感になります。

作りかたは「基本の食パン」8〜11ページをご覧ください。

⚠注意
野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作るときは変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

	焼き上がりまでの時間			具入れブザー	室温による分量の調整		
	焼き色				室温25℃以上		室温10℃以下
	うすい	ふつう	こい		水	ドライイースト	水
1斤	約2時間25分	約2時間30分	約2時間35分	31分後	5℃の冷水	—	30℃のぬるま湯
1.5斤	約2時間40分	約2時間45分	約2時間50分	38分後			
2斤	約3時間00分	約3時間05分	約3時間10分	56分後			

室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

材料について「パン用米粉」

- 米を微粉にしてグルテンを添加し、パン用にしたミックス粉です。
  小麦成分を含むため小麦アレルギーの方はお召し上がりになれません。
- 米粉の銘柄はグリコ栄養食品「**福盛シトギミックス20A**」をご使用ください。
  米粉の銘柄によって出来上がる生地の固さが異なる為、他の銘柄では上手く膨らまない場合があります。

米粉のお申込先　グリコ通販センター　http://shop.glico.co.jp
米粉商品、購入に関するお問合せ先　フリーダイヤル：0120−834−365
受付時間:平日:9:00〜20:00　土日祝:9:00〜17:00〈年末年始を除く〉

米粉パンの焼き上がり、ホームベーカリーの使いかたについてのお問い合わせ先は
46ページの「お客様サービス係」へご相談ください。

米粉パン

米粉を使ったもっちり食パンのレシピです。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴：粉をグルテン入りの米粉に変更します。 通常の食パンより若干小さく焼き上がります。

材料	1斤	1.5斤	2斤
水	220ml（220g）	290ml（290g）	360ml（360g）
砂糖	大さじ2+1/2（25g）	大さじ3+1/2（35g）	大さじ4（40g）
塩	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/4（6.8g）
スキムミルク	大さじ1（8g）	大さじ1+1/2（12g）	大さじ2（16g）
バター	25g	35g	40g
パン用米粉	300g	400g	500g
ドライイースト	小さじ1+1/2（4.5g）	小さじ1+1/2（4.5g）	小さじ2（6g）

黒糖米粉パン

砂糖の代わりに黒砂糖を使った懐かしい風味のパンです。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴：糖分を変更した米粉パンです。 砂糖を黒砂糖に変更します。 生地がだれる為、水を減らします。 黒砂糖は、分量の水で溶かしておきます。

材料	1斤	1.5斤	2斤
水	200ml（200g）	260ml（260g）	340ml（340g）
黒砂糖	30g	40g	50g
塩	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/4（6.8g）
スキムミルク	大さじ1（8g）	大さじ1+1/2（12g）	大さじ2（16g）
バター	25g	35g	40g
パン用米粉	300g	400g	500g
ドライイースト	小さじ1+1/2（4.5g）	小さじ1+1/2（4.5g）	小さじ2（6g）

豆乳米粉パン

豆乳を使ったやさしい風味のパンです。

タイマー：×	具入れ：なし	特徴：水を変更した米粉パンです。 水を豆乳に変更します。

材料	1斤	1.5斤	2斤
無調整豆乳	230ml（230g）	290ml（290g）	360ml（360g）
砂糖	大さじ2+1/2（25g）	大さじ3+1/2（35g）	大さじ4（40g）
塩	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/4（6.8g）
バター	25g	35g	40g
パン用米粉	300g	400g	500g
ドライイースト	小さじ1+1/2（4.5g）	小さじ1+1/2（4.5g）	小さじ2（6g）

黒ごま米粉パン

バターの代わりに黒ごまペーストを使ったちょっと変わった色のパンです。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴：粉を変更した米粉パンです。 バターを黒ごまペーストにします。

材料	1斤	1.5斤	2斤
水	210ml（210g）	270ml（270g）	340ml（340g）
砂糖	大さじ2+1/2（25g）	大さじ3+1/2（35g）	大さじ4（40g）
塩	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/4（6.8g）
スキムミルク	大さじ1（8g）	大さじ1+1/2（12g）	大さじ2（16g）
黒ごまペースト	30g	40g	50g
パン用米粉	300g	400g	500g
ドライイースト	小さじ1+1/2（4.5g）	小さじ1+1/2（4.5g）	小さじ2（6g）

米粉パン（グルテンフリー）コース「1斤/1.5斤」・・・小麦成分を含まないもっちりパンです。

小麦成分が苦手な方におすすめです。

作りかたは「基本の食パン」8～11ページをご覧ください。

⚠注意
野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作るときは変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

	焼き上がりまでの時間			具入れブザー	室温による分量の調整		
	焼き色				室温25℃以上		室温10℃以下
	うすい	ふつう	こい		水	ドライイースト	水
1斤	約2時間	約2時間05分	約2時間10分	35分後	5℃の冷水	—	30℃のぬるま湯
1.5斤	約2時間10分	約2時間15分	約2時間20分	42分後			

室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

材料について「米粉（グルテンフリー）」

- 小麦成分（グルテン）を含まない米粉です。
  小麦成分にきわめて敏感な方は医師と相談の上、少量から慎重にお試しください。
- 米粉（グルテンフリー）の銘柄はグリコ栄養食品「こめの香 米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）」をご使用ください。米粉の銘柄によって出来上がる生地の固さが異なる為、他の銘柄では上手く膨らまない場合があります。

  米粉のお申込先　グリコ通販センター　http://shop.glico.co.jp
  米粉商品、購入に関するお問合せ先　フリーダイヤル：0120−834−365
  受付時間:平日:9:00～20:00　土日祝:9:00～17:00〈年末年始を除く〉

  米粉パンの焼き上がり、ホームベーカリーの使いかたについてのお問い合わせ先は46ページの「お客様サービス係」へご相談ください。
- 米粉パン（グルテンフリー）は粘りが出ない為パンケースの角に粉が多く残る場合があります。
  具入れブザーに合わせてシリコン製のヘラなどで粉を落としてください。

米粉パン（グルテンフリー）

小麦グルテンを使わない米粉パンの基本レシピです。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴：グルテン不使用の米粉ミックスを使用したパンです。天面は白く平らになり通常の食パンより小さく焼き上がります。

材　料	1　斤	1.5斤
水	290ml（290g）	390ml（390g）
砂糖	大さじ2（20g）	大さじ2+1/2（25g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/4（6.8g）
ショートニング	30g	40g
グルテンフリー米粉ミックス	300g	400g
ドライイースト	小さじ1+1/2（4.5g）	小さじ2（6g）

きび砂糖パン

砂糖の代わりにミネラル豊富なきび砂糖を使ったパンです。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴：糖分を変更したグルテンフリーの米粉パンです。砂糖をきび砂糖に変更します。

材　料	1　斤	1.5斤
水	290ml（290g）	390ml（390g）
きび砂糖	20g	25g
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/4（6.8g）
ショートニング	30g	40g
グルテンフリー米粉ミックス	300g	400g
ドライイースト	小さじ1+1/2（4.5g）	小さじ2（6g）

オリーブパン

ショートニングの代わりにオリーブ油を使ったヘルシーパンです。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴：油脂を変更したグルテンフリーの米粉パンです。ショートニングをオリーブ油に変更、風味が強いので少なめにします。

材　料	1　斤	1.5斤
水	280ml（280g）	370ml（370g）
砂糖	大さじ2（20g）	大さじ2+1/2（25g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/4（6.8g）
オリーブ油	20g	25g
グルテンフリー米粉ミックス	300g	400g
ドライイースト	小さじ1+1/2（4.5g）	小さじ2（6g）

味噌パン

味噌を加えた和風パンです。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴：ペーストを追加したグルテンフリーの米粉パンです。味噌には塩分があるので塩を減らします。

材　料	1　斤	1.5斤
水	270ml（270g）	360ml（360g）
味噌	30g	40g
砂糖	大さじ2（20g）	大さじ2+1/2（25g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）
ショートニング	30g	40g
グルテンフリー米粉ミックス	300g	400g
ドライイースト	小さじ1+1/2（4.5g）	小さじ2（6g）

メニュー…メニュー6 米粉パン（グルテンフリー）コース「1斤／1.5斤」

スイートパンコース「1斤/1.5斤/2斤」・・・ほんのり甘い菓子パン風のパンを焼き上げます

菓子パンなどの甘いアレンジにおすすめです。

作りかたは「基本の食パン」8～11ページをご覧ください。

⚠注意

野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作るときは変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

	焼き上がりまでの時間			具入れブザー	室温による分量の調整		
	焼き色				室温25℃以上		室温10℃以下
	うすい	ふつう	こい		水	ドライイースト	水
1斤	約4時間30分	約4時間30分	約4時間35分	1時間3分後	5℃の冷水10ml減らす	—	30℃のぬるま湯
1.5斤	約4時間35分	約4時間35分	約4時間40分	1時間3分後	5℃の冷水15ml減らす		
2斤	約4時間50分	約4時間55分	約5時間	1時間18分後	5℃の冷水20ml減らす		

室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

材料について「鶏卵」

パンはたまごを入れることでふっくらと焼きあがります。
タイマーを使用する場合は、鶏卵は使用せず同量の水を入れてください。

スイートパン

ほんのり甘い菓子パン風のスイートパンの基本レシピです。

タイマー：×	具入れ：なし	特徴：鶏卵と甘い味つけをしたスイートパンです。

材料	1斤	1.5斤	2斤
水	180ml（180g）	220ml（220g）	260ml（260g）
鶏卵（M玉）	30g	35g	45g
砂糖	大さじ3（30g）	大さじ4（40g）	大さじ5（50g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ2（16g）	大さじ2+1/2（20g）	大さじ3（24g）
バター	40g	50g	60g
強力粉	250g	300g	380g
薄力粉	50g	60g	70g
ドライイースト	小さじ3/4（2.3g）	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）

紅茶スイート

水の代わりに紅茶を入れた香り豊かなパンです。

タイマー：×	具入れ：なし	特徴：水を変更したスイートパンです。 水を同量の紅茶にし、紅茶葉を入れます。 紅茶は煮出したものを常温（20～30℃）に冷まし、紅茶葉は刻んでおきます。

材料	1斤	1.5斤	2斤
紅茶	180ml（180g）	220ml（220g）	260ml（260g）
鶏卵（M玉）	30g	35g	45g
砂糖	大さじ3（30g）	大さじ4（40g）	大さじ5（50g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ2（16g）	大さじ2+1/2（20g）	大さじ3（24g）
バター	40g	50g	60g
紅茶葉	3g	4g	5g
強力粉	250g	300g	380g
薄力粉	50g	60g	70g
ドライイースト	小さじ3/4（2.3g）	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）

ココアスイート

粉の一部をココアにしたほろ苦いパンです。

タイマー：×	具入れ：なし	特徴：粉を変更したスイートパンです。 粉の一部をココアパウダーに変更します

材料	1斤	1.5斤	2斤
水	180ml（180g）	220ml（220g）	260ml（260g）
鶏卵（M玉）	30g	35g	45g
砂糖	大さじ3（30g）	大さじ4（40g）	大さじ5（50g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ2（16g）	大さじ2+1/2（20g）	大さじ3（24g）
バター	40g	50g	60g
強力粉	250g	295g	370g
薄力粉	35g	45g	55g
ココアパウダー	15g	20g	25g
ドライイースト	小さじ3/4（2.3g）	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）

フルーツスイート

洋酒風味のフルーツが入ったスイートパンです。

タイマー：×	具入れ：あり	特徴：具を追加したスイートパンです。 ドライフルーツを入れます。 ドライフルーツはラム酒に3日ほど浸けて柔らかくしておき、水気を切ってから具入れブザーに合わせて投入します。

材料	1斤	1.5斤	2斤
水	180ml（180g）	220ml（220g）	260ml（260g）
鶏卵（M玉）	30g	35g	45g
砂糖	大さじ3（30g）	大さじ4（40g）	大さじ5（50g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ2（16g）	大さじ2+1/2（20g）	大さじ3（24g）
バター	40g	50g	60g
強力粉	250g	300g	380g
薄力粉	50g	60g	70g
ドライイースト	小さじ3/4（2.3g）	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）

ドライフルーツ	45g	60g	75g
ラム酒	適量	適量	適量

全粒粉パンコース「1斤/1.5斤/2斤」・・・栄養価の高い全粒粉入りの食パンを焼き上げます。

野菜などのヘルシーな材料を使ったアレンジにおすすめです。

作りかたは「基本の食パン」8～11ページをご覧ください。

⚠注意

野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作るときは変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

	焼き上がりまでの時間			具入れブザー	室温による分量の調整		
	焼き色				室温25℃以上		室温10℃以下
	うすい	ふつう	こい		水	ドライイースト	水
1斤	約4時間30分	約4時間30分	約4時間35分	1時間3分後	5℃の冷水10ml減らす	小さじ1/4減らす	30℃のぬるま湯
1.5斤	約4時間35分	約4時間40分	約4時間45分	1時間3分後	5℃の冷水15ml減らす		
2斤	約4時間55分	約5時間	約5時間5分	1時間18分後	5℃の冷水20ml減らす		

室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

材料について「全粒粉」

- 小麦を胚芽やふすま（外皮）ごと挽いた粉で、お米でいう玄米のようなものです。強力粉に比べてビタミンやミネラルが豊富です。
- パン用（強力粉タイプ）を使用してください。お菓子用（薄力粉タイプ）や粗挽きのもの、小麦以外の全粒粉ではうまく膨らみません。
- グルテンの入っていない米粉や自家製の米粉を使う場合は「もちもちパン」の分量を参考に10%（1斤の場合強力粉270g＋米粉30g）からおためしください。

全粒粉パン

小麦全粒粉を使ったヘルシーなパンの基本レシピです。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴：粉の一部を全粒粉に変更します。水とバターを多めにします。

材料	1斤	1.5斤	2斤
水	220ml（220g）	300ml（300g）	370ml（370g）
砂糖	大さじ2（20g）	大さじ3（30g）	大さじ4（40g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/4（6.8g）	小さじ1+1/2（8.1g）
スキムミルク	大さじ1（8g）	大さじ1+1/2（12g）	大さじ2（16g）
バター	25g	30g	35g
強力粉	180g	240g	300g
全粒粉	120g	160g	200g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

はちみつ全粒粉パン

砂糖の代わりに蜂蜜を使ったヘルシーレシピ。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴：糖分を変更した全粒粉パンです。はちみつは生地がだれるので水を減らします。

材料	1斤	1.5斤	2斤
水	190ml（190g）	260ml（260g）	320ml（320g）
はちみつ	50g	65g	80g
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/4（6.8g）	小さじ1+1/2（8.1g）
スキムミルク	大さじ1（8g）	大さじ1+1/2（12g）	大さじ2（16g）
バター	25g	30g	35g
強力粉	180g	240g	300g
全粒粉	120g	160g	200g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

もちもちパン

上新粉を使ったもちもち食感。米粉でもOK。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴：粉を変更した全粒粉パンです。上新粉は膨らまない為少なめにします。

材料	1斤	1.5斤	2斤
水	220ml（220g）	300ml（300g）	370ml（370g）
砂糖	大さじ2（20g）	大さじ3（30g）	大さじ4（40g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/4（6.8g）	小さじ1+1/2（8.1g）
スキムミルク	大さじ1（8g）	大さじ1+1/2（12g）	大さじ2（16g）
バター	25g	30g	35g
強力粉	240g	320g	400g
上新粉	60g	80g	100g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

パンプキンパン

つぶしたかぼちゃを入れた野菜パン。

タイマー：×	具入れ：なし	特徴：ペーストを追加した全粒粉パンです。かぼちゃはゆでて冷まし、つぶしておきます。

材料	1斤	1.5斤	2斤
水	190ml（190g）	260ml（260g）	320ml（320g）
かぼちゃ	60g	80g	100g
砂糖	大さじ2（20g）	大さじ3（30g）	大さじ4（40g）
塩	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/4（6.8g）	小さじ1+1/2（8.1g）
スキムミルク	大さじ1（8g）	大さじ1+1/2（12g）	大さじ2（16g）
バター	25g	30g	35g
強力粉	180g	240g	300g
全粒粉	120g	160g	200g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

フランスパン風コース「1斤/1.5斤/2斤」・・・フランスパンのような食感と風味のパンを焼き上げます

シンプルな食事パンへのアレンジがおすすめです。

作りかたは「基本の食パン」8～11ページをご覧ください。

⚠注意

野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作るときは変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

	焼き上がりまでの時間			具入れブザー	室温による分量の調整		
	焼き色				室温25℃以上		室温10℃以下
	うすい	ふつう	こい		水	ドライイースト	水
1斤	約6時間10分	約6時間15分	約6時間20分	こね時間が短い為、他の材料と一緒に最初から入れます。	—	小さじ1/4減らす	—
1.5斤	約6時間15分	約6時間20分	約6時間25分				
2斤	約6時間20分	約6時間25分	約6時間30分				

室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

材料について「フランスパンの粉」

フランスパンは通常の強力粉よりもタンパク質の少ない粉を利用します。
強力粉と薄力粉を混ぜることで手軽にフランスパンに適した粉になります。
「フランスパン用粉」を使う場合は強力粉と薄力粉を合わせた量を使用してください。

フランスパン風

シンプル材料で作るフランスパン風の基本レシピです。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴：薄力粉を入れて食感を軽くします。 副材料を極力減らしてシンプルな味わいにします。

材　料	1　斤	1.5斤	2　斤
水	200ml（200g）	270ml（270g）	340ml（340g）
塩	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/2（8.1g）
強力粉	240g	320g	400g
薄力粉	60g	80g	100g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

イタリアンフランス

トマトとバジルを使ったイタリア風。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴：水を変更したフランスパン風です。 トマトジュースは固形分を含むため少し多めにします。

材　料	1　斤	1.5斤	2　斤
トマトジュース	210ml（220g）	280ml（290g）	350ml（360g）
塩	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/2（8.1g）
乾燥バジル	3g	4g	5g
強力粉	240g	320g	400g
薄力粉	60g	80g	100g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

ライ麦フランス

粉の一部をライ麦にしたドイツ風。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴：粉を変更したフランスパン風です。 薄力粉の代わりにライ麦粉を使います。

材　料	1　斤	1.5斤	2　斤
水	200ml（200g）	270ml（270g）	340ml（340g）
塩	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/2（8.1g）
強力粉	240g	320g	400g
ライ麦粉	60g	80g	100g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

ガーリックフランス

食欲を誘うガーリックチップ入り。

タイマー：○	具入れ：なし	特徴：具を追加したフランスパン風です。 ガーリックチップは最初から入れます。

材　料	1　斤	1.5斤	2　斤
水	200ml（200g）	270ml（270g）	340ml（340g）
塩	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）	小さじ1+1/2（8.1g）
ガーリックチップ	3g	4g	5g
強力粉	240g	320g	400g
薄力粉	60g	80g	100g
ドライイースト	小さじ1（3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

メニュー…メニュー9 フランスパン風コース「1斤／1.5斤／2斤」

生地づくり

生地の作りかたは「生地づくり」12～13ページをご覧ください。

バ タ ー ロ ー ル

⚠注意
タイマーは使用できません。

バターロール…24個

《生地の材料》

Ⓐ	ドライイースト	小さじ2	6g
	強力粉	──	500g
	砂糖	大さじ4	40g
	塩	小さじ1+1/2	8.1g
	バター	──	80g
	鶏卵	──	45g
	水	280ml	280g

特選バターロール…24個

《生地の材料》

Ⓑ	ドライイースト	小さじ2	6g
	強力粉	──	500g
	砂糖	大さじ7+1/2	75g
	塩	小さじ2	10.8g
	バター	──	50g
	生クリーム	──	50g
	卵黄	──	15g
	水	280ml	280g

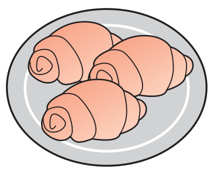
《その他材料》

鶏卵（ぬり卵用）	適量
強力粉（打ち粉用）	適量

ワンポイントアドバイス
生地が余ったときは保存できます。

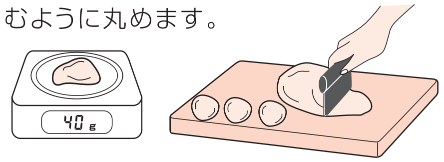
冷蔵する場合
成形が済んだ段階で乾燥しないようにぬれぶきんをかけて保存します。冷蔵中も発酵が進みますので、なるべく翌日までに焼いてください。

冷凍する場合
乾燥しないように軽くラップをかけて冷凍庫に入れ、表面が固くなったら袋にまとめます。冷凍した生地は常温で解凍してから次の作業に移ります。冷凍は以下の段階にできます。
①生地を分割して丸めた段階。
②成形し終えた段階。
③成形発酵し終えた段階。
長期間冷凍すると解凍時に膨らみにくくなる場合があります。なるべく1ヶ月以内に使ってください。

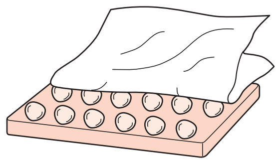


① Ⓐまたは Ⓑの材料でパン生地を作ります。
「生地づくり」12～13ページをご覧ください。

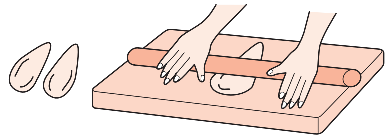
② 打ち粉（強力粉）を軽く振った台の上に生地を取り出します。
生地を軽く丸め直し、スケッパーで40gずつに分割して丸めます。
❗丸めかたのコツ
生地の表面を張らせながら断面を包みこむように丸めます。



③ 生地が乾かないように固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませます。

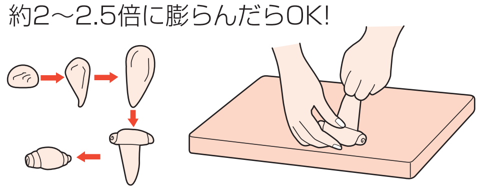


④ 丸い生地を手のひらでころがして円すい形にした後、めん棒で薄く伸ばしてしずく形にします。目安は幅5～6cm、長さ25～30cmです。

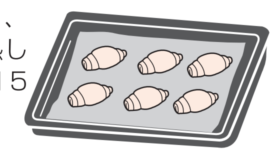


⑤ 幅の広い方から巻き、クッキングシートを敷いたオーブン皿に巻き終わりを下にして並べます。
❗発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べましょう。

表面が乾かないように霧吹きをして、約35℃に保ったオーブンで40～50分発酵させます。
❗約2～2.5倍に膨らんだらOK！



⑥ 生地の表面に卵をぬり、180～200℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。



メ ロ ン パ ン

⚠注意
タイマーは使用できません。

メロンパン…24個

《生地の材料》

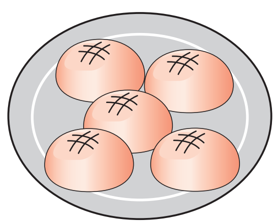
Ⓐ	ドライイースト	小さじ2+1/2	7.5g
	強力粉	──	500g
	砂糖	大さじ10	100g
	塩	小さじ1	5.4g
	スキムミルク	大さじ2	16g
	鶏卵	──	50g
	バター	──	50g
	水	260ml	260g

《その他材料…メロン生地》

薄力粉	440g
砂糖	120g
バター	130g
鶏卵	120g
バニラエッセンス	適量
打ち粉用強力粉	適量
グラニュー糖	適量

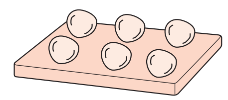
メロンパンの皮の作りかた

① 薄力粉はふるっておきます。
② バターをクリーム状に練り、砂糖を少しずつ加え、白っぽくなるまでしっかり 混ぜます。
③ 溶いた卵とバニラエッセンスを加え、さらによく混ぜ合わせます。
④ ふるっておいた薄力粉を加え、混ぜます。
⑤ ラップで包み、冷蔵庫で約1時間休ませます。

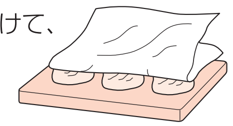


① Ⓐの材料でパン生地を作ります。
「生地づくり」12～13ページをご覧ください。

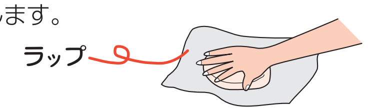
② 打ち粉（強力粉）を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直し、40gずつに分割して丸めます。
❗丸めかたのコツ
生地の表面を張らせながら断面を包みこむように丸めます。



③ 固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませます。



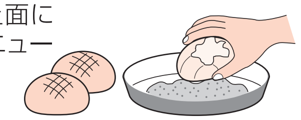
④ メロンパンの皮を30gずつに分割して丸めます。ラップの上にのせ、手のひらで押し約10cmの大きさに伸ばします。



⑤ 休ませておいた生地を軽く手のひらでつぶして丸め直します。丸め直した生地をメロンパンの皮で底の部分を残して包みます。
❗ラップごと手にもって包むときれいに包めます。



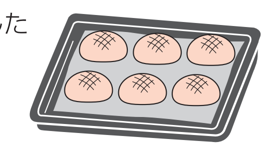
⑥ メロンパンの皮の上面に模様を付け、グラニュー糖をまぶします。



⑦ クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べます。
❗発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べましょう。

⑧ 約35℃に保ったオーブンで発酵させます。
〈発酵時間〉
40～50分
❗約2～2.5倍に膨らんだらOK！

⑨ 180～200℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。



あ ん パ ン

⚠注意
タイマーは使用できません。

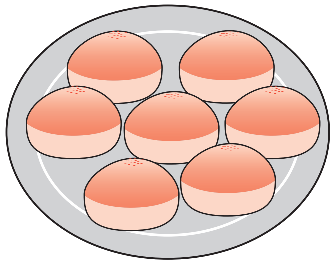
あんパン…24個

《生地の材料》

Ⓐ	ドライイースト	小さじ2	6g
	強力粉	──	500g
	砂糖	大さじ4	40g
	塩	小さじ1+1/2	8.1g
	バター	──	80g
	鶏卵	──	45g
	水	280ml	280g

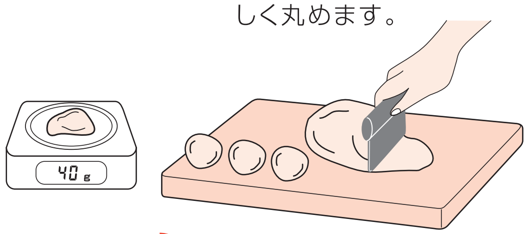
《その他材料》

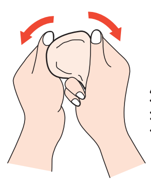
あんこ	500g
けしの実（トッピング用）	少々
鶏卵（ぬり卵用）	1／2個
強力粉（打ち粉用）	適量



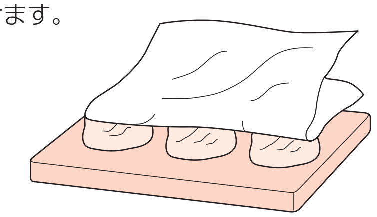
①Ⓐの材料でパン生地を作ります。
「生地づくり」12～13ページをご覧ください。

②打ち粉（強力粉）を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直し、40gずつに分割して丸めます。
※丸めかたのコツ…生地の表面を張らせながら断面を包みこむようにやさしく丸めます。

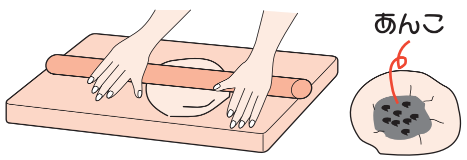




③固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませます。

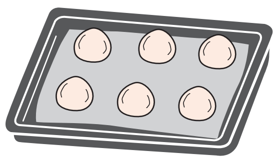


④めん棒で生地を丸く伸ばし、あんこを包みます。
❗閉じ口はしっかりつまんで閉じてください。

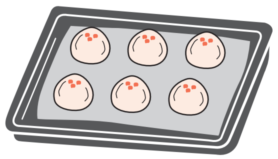


⑤クッキングシートを敷いたオーブン皿に閉じ口を下にして並べます。
❗発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べましょう。

⑥表面が乾かないように霧吹きをして、約35℃に保ったオーブンで40～50分発酵させます。
❗約2～2.5倍に膨らんだらOK!



⑦生地の表面に卵をぬり、けしの実をつけ、180～200℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。



ク ロ ワ ッ サ ン

⚠注意
タイマーは使用できません。

クロワッサン…24個

《生地の材料》

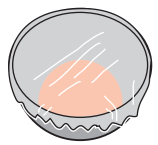
Ⓐ	ドライイースト	小さじ2+1/2	7.5g
	強力粉	──	350g
	薄力粉	──	150g
	砂糖	大さじ5	50g
	塩	小さじ2	10.8g
	スキムミルク	小さじ1+1/2	12g
	鶏卵	──	50g
	バター	──	25g
	水	240ml	240g

《その他材料》

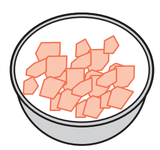
折込バター（1㎝角に切る）	250g
薄力粉	25g
強力粉（打ち粉用）	適量
鶏卵（ぬり卵用）	適量

①Ⓐの材料でパン生地を作ります。
「生地づくり」12～13ページをご覧ください。

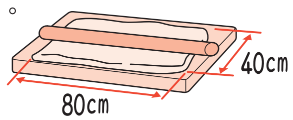
②パンケースから取り出した生地を丸め直し、ラップをして冷蔵庫で約30分休ませます。



③バター（折り込み用）に薄力粉をふるって加え、よくまぶし、冷蔵庫に入れておきます。



④休ませておいた生地を打ち粉（強力粉）を軽くふった台の上に取り出し、約80cm×40cmの長方形にのばします。

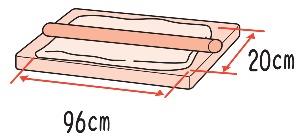


⑤③の薄力粉をまぶしたバターを親指大につまんで伸ばし、のばした生地の2／3の部分に均一にのせます。バターがのっていない1/3の部分を折り、さらにバターがのっている1/3の部分に折り重ね、3つ折りにします。ラップで包み、冷蔵庫で約30分休ませます。

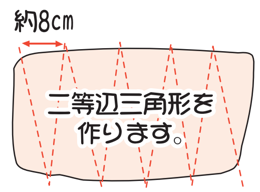


⑥幅の狭い方を手前になるように置き、めん棒で約80cm×40cmの長方形に伸ばします。
⑤と同様に3つ折りにし、冷蔵庫で約30分休ませます。これをもう一回繰り返します。

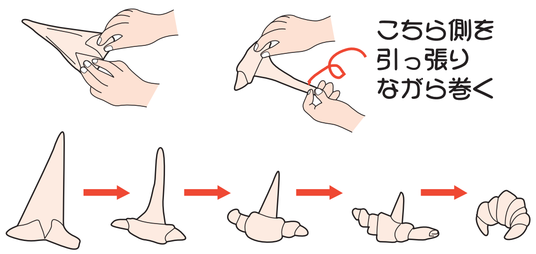
⑦十分に冷やした生地を約96cm×20cmの長方形に伸ばします。
❗生地がやわらかくなりすぎた場合はラップをして冷蔵庫で冷やします。



⑧底辺約8cmの二等辺三角形を作ります。



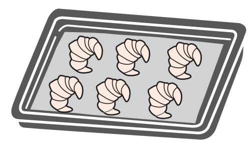
⑨三角形の底辺に約1cmの切り込みを入れ、両端を軽く左右に引っ張りながら巻いていきます。巻終わりを下にして、両端を内側に曲げて形を整えます。



⑩クッキングシートを敷いたオーブン皿に巻き終わりを下にして並べます。
❗発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べましょう。

⑪表面が乾かないように霧吹きをして、約30℃で約60分発酵させます。
❗約2～2.5倍に膨らんだらOK！

⑫生地の表面に卵をぬり、200～220℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。



ピザ生地づくり

⚠注意

タイマーは使用できません。

《生地の材料》

ピザ生地 クリスピータイプ…直径25㎝ 5枚分

Ⓐ	水	250ml	250g
	塩	小さじ1	5.4g
	オリーブ油	—	20g
	強力粉	—	250g
	薄力粉	—	250g
	ドライイースト	小さじ2	6g

ピザ生地 パンタイプ…直径25㎝ 4枚分

Ⓑ	水	310ml	310g
	砂糖	大さじ2	20g
	塩	小さじ1+½	8.1g
	スキムミルク	大さじ1+½	12g
	オリーブ油	—	40g
	強力粉	—	500g
	ドライイースト	小さじ2	6g

《その他の材料》

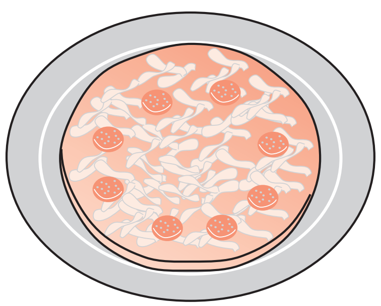
強力粉（打ち粉用）……………… 適量

《具の材料》

ピザソース……………… 適量
ピザ用チーズ……………… 適量
ベーコン……………… 適量

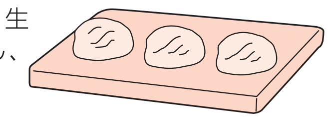
- クリスピータイプは薄力粉の割合を増やすことで食感がよりクリスピーになります。
- パンタイプはバナナやはちみつなど、甘いトッピングにも合います。

いろいろアレンジしてみましょう。

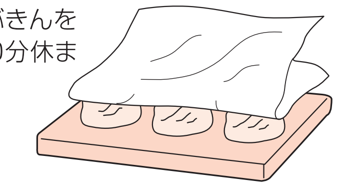


① Ⓐまたは Ⓑの材料でピザ生地を作ります。
「生地づくり」12～13ページをご覧ください。

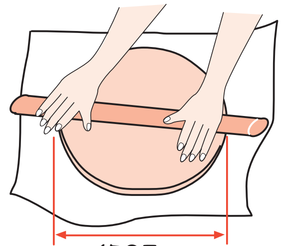
② 打ち粉（強力粉）を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直し、分割します。



③ 固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませます。

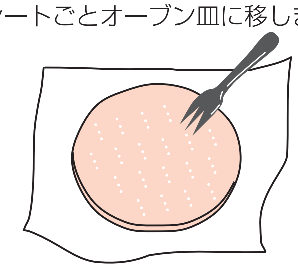


④ クッキングシートの上に生地をのせ、打ち粉をまぶしためん棒で直径25cmくらいにのばします。

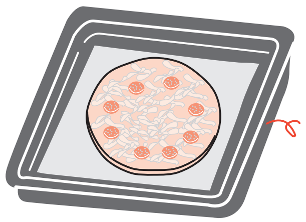


❗パンタイプは手で伸ばすと、もちもち感が強くなります。

⑤ のばした生地にフォークで空気穴をあけ、クッキングシートごとオーブン皿に移します。



⑥ 全体にピザソースをぬり、お好みの具を均一に並べ、最後にピザ用チーズを全体にのせます。



⑦ 190～200℃に予熱したオーブンで15～20分、周囲がキツネ色になり、トッピングに焼き色がつくまで焼きます。

もちの作りかた

準備 → 炊く・こね → ♪ → ふたをあける → つく → 調理終了 → 成形

約1時間10分　ブザー　約10分

もちコースは4合専用です。

分量を変えるとうまくできません。

⚠注意

タイマーは使用できません。

《もちの材料》

4合分（1個 約35gの丸もち、約24個）

もち米	560g
水	380g

《その他の材料》

打ち粉 …………………… 適量
片栗粉、上新粉、コーンスターチなど

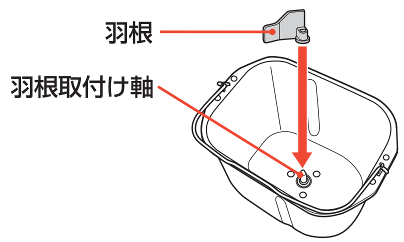
❗もちの出来栄えは水の量、もち米の種類や保存状態、新米・古米などによって変わります。

準備

① もち米を洗い、ざるで30分水を切ります。

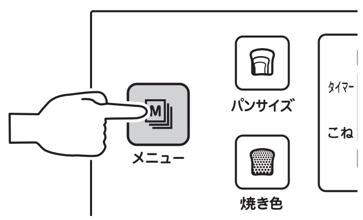
❗もち米は水に浸さないでください。もちがやわらかくなりすぎます。

② パンケースに羽根を取付け、もち米・水を入れます。



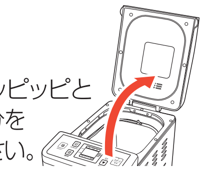
炊く・こね　約1時間10分

③ メニューボタンを押して「12.もち」を選び、[スタート/取消]ボタンを押します。



♪ ふたをあける

④ 終了10分前になると、ピッピッピとブザーが鳴ります。余分な水分を飛ばすため、ふたを開けてください。



つく　約10分

⑤ [スタート/取消]ボタンを押して つく 工程を開始させます。

❗[スタート/取消]を押さないとブザーは止まりません。

⚠注意

3秒以上長押ししないでください。工程が取消され、初期表示 1:20 に戻ります。

間違って取り消してしまった場合

ふたを開けたまま5分程度、本体を冷ましてから[メニュー]「13.こね」で10分こねます。
本体が熱いうちは E01 表示が出ます。

調理終了

⑥ もちが出来上がると「ピーピーピー」と音がして、表示窓に 0:00 と表示されます。

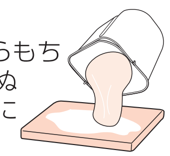
電源プラグをコンセントから抜いてください。

⚠注意

- 調理終了後しばらくは庫内が熱くなっておりますので庫内に手を入れたり、ヒーターに触れないでください。やけどの恐れがあります。
- 続けてお使いになるときは、庫内が十分に冷めるまでお待ちください。（約1時間）

成形（手加工）

⑦ パンケースの粗熱が取れたらもちを取り出します。水で充分にぬらした手で、打ち粉をした台に取り出します。



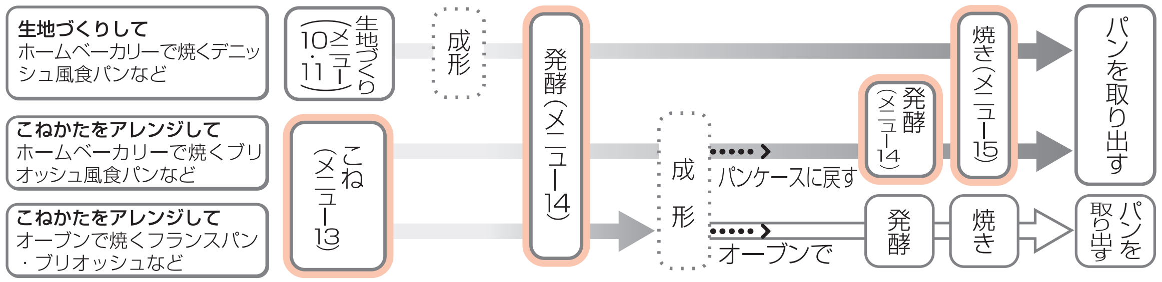
❗もちは放置しすぎると固くなります。早めに取り出してください。
もちが固くなって取り出せない場合はお湯をかけてやわらかくします。

⑧ もちをちぎって丸めます。
すぐに食べる場合は水でぬらした手で、保存する場合は打ち粉をつけて丸めます。
冷蔵保存で2日程度、冷凍保存で1ヶ月を目安にお召し上がりください。

独立モード「こね」「発酵」「焼き」

「こね」「発酵」「焼き」を単独で使用するコースです。
パンケースの取り出しからメニューまでは「基本のパンの作りかた」と同じ手順で行ってください。

〈使用例〉



独立モード「こね」「発酵」「焼き」で設定する時間は、運転時間を表します。
タイマー予約はできません。
各コースとも、粉の量で最小300ｇから最大500ｇの間でご使用ください。
水分の合計は、必ず粉の量の半分以上（小麦粉500gの場合、水250g以上）になるようにしてください。
パン生地以外（うどん、パスタなど）に使用しないでください。

⚠注意
水分が少なすぎると羽根が回らず、故障する恐れがあります。

メニュー13 こ　ね：こね工程のみ行います。

こね時間は1分単位で 0:01 ～ 0:15 まで設定できます。

- 最初の2分間は断続運転をします。
- 5分未満の間隔で合計30分以上のご使用はできません。

エラー E02 表示が出ます。
30分以上休ませてから再スタートしてください。

〈例〉

10分	7分	10分	7分	10分	…ご使用できます。
運転	休止	運転	休止	運転	運転時間：計30分／間隔：5分以上
15分	3分	15分	3分	10分	…ご使用できません。
運転	休止	運転	休止↑	運転	運転時間：計30分／間隔：5分未満

エラー E02 本体を30分以上、休ませてください。

ポイント

- 15分以上連続でこねると生地がかたくなり、うまく膨らみにくくなります。
10～20分程度寝かせてからもう一度こねるとよく膨らむ生地になります。
- 生地が混ざりにくい場合は、一旦中止して5分程度おいてからこねると生地が軟らかくなり、混ざりやすくなります。

メニュー14 発　酵：発酵工程のみ行います。

発酵時間は5分単位で 0:05 ～ 2:00 まで設定できます。

メニュー15 焼　き：焼き工程のみ行います。

焼き時間は5分単位で 0:05 ～ 1:00 まで設定できます。

❗パン以外は焼かないでください。
❗空焼きはしないでください。

独立モードを使ったアレンジメニュー

生地づくり（メニュー10）

① パン生地を作ります。「生地づくり」12～13ページをご覧ください。

- 15～32ページのパンの材料を使う場合は、1斤の場合10ml、1.5斤の場合15ml、2斤の場合20mlの水分を減らすと作業がしやすくなります。
- 36ページのクロワッサンの生地を使うとデニッシュパンができます。

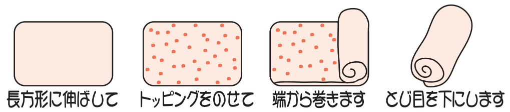
成形

② 打ち粉（強力粉）を軽く振った台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直しスケッパーでお好みの大きさに分割して丸めます。

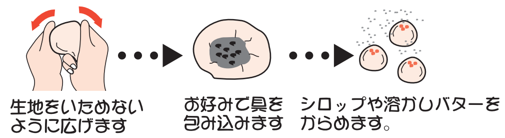
③ 固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませます。

④ めん棒で生地を長方形に伸ばし、お好みでトッピングをのせて成形します。

《うずまきパン》



《ちぎりパン》



トッピング例

豆の甘さとチーズの塩味が癖になる
《豆＆チーズパン》
ブルーチーズ………… 30g
甘　納　豆 …………120g

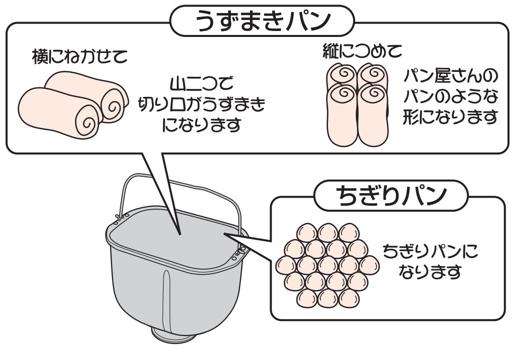
惣菜パンの基本はやっぱりこれ
《ベーコンチーズパン》
ベ ー コ ン ･･･ 50g 刻んで炒めておく
コ　ー　ン ･･100g 炒めておく
ピザ用チーズ ･･100g

おやつにも最適
《いちごロール》
いちごジャム…………適　量

デニッシュパン

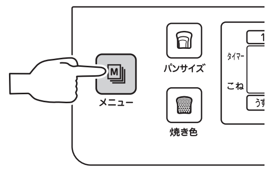
リッチなパンの王道
《チョコデニッシュ》
クロワッサン生地・36ページ参照
チョコレートクリーム
その他にもお好みの材料で自在にアレンジできます。

⑤ 羽根をはずしたパンケースに生地が均等になるように入れます。



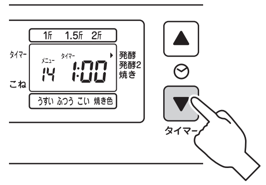
発酵（メニュー14）

⑥ 発酵します



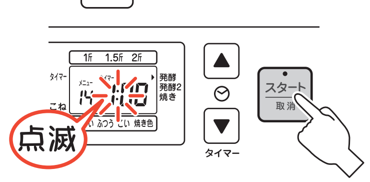
メニューボタンを押して「14.発酵」を選んでください。

⑦ 運転時間をセットします。



▲ ▼ タイマーボタンを押してセットします。
発酵時間は約60分が目安です。
生地が2～2.5倍に膨らむまで発酵させます。

⑧ スタート ボタンを押します。



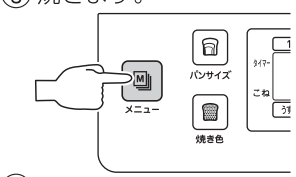
スタート ボタンを押すと「:」が点滅し、スタートします。

運転時間の設定をやり直すときは

スタート ボタンを3秒以上（「ピー」という音がするまで）押してください。
表示窓は 14 1:00 に戻ります。
メニューを選択し、運転時間をセットして スタート ボタンを押してください。

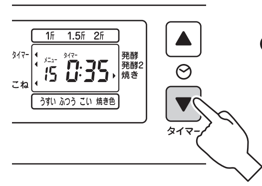
焼き（メニュー15）

⑨ 焼きます。



メニューボタンを押して「15.焼き」を選んでください。

⑩ 運転時間をセットします。



▲ ▼ タイマーボタンを押してセットします。

- 生地の状態や配合によって時間が異なります。

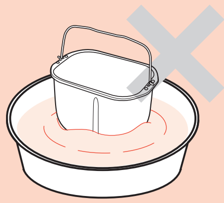
〈焼き時間の目安〉
1斤……35～40分
1.5斤…40～45分
2斤……45～50分が目安です。

お手入れ・・・使用後はその都度きれいにしてください。

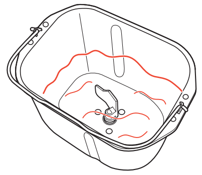
● 電源プラグをコンセントから抜き、製品が冷えてからお手入れをしてください。
● ご使用になった後は、早目にお手入れをしてください。
● 台所用洗剤、スポンジなどを使い、金属タワシ・みがき粉・ベンジン・クリーナー・食器洗い乾燥機・漂白剤は使用しないでください。
  - スポンジなどのやわらかいもので水洗いしてください。
  - 汚れがひどいときは、台所用洗剤（中性）を使用してください。
  - 金属タワシは使用しないでください。

⚠注意

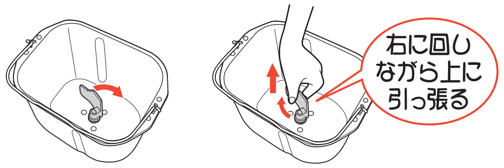
● パンケースの底を水の中に入れないでください。
駆動部が動かなくなり、故障の原因になります。
● のぞき窓はていねいに取扱い、みがき粉・金属タワシなどでお手入れはしないでください。
キズなどの原因によりまれに自然破壊する恐れがあります。割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を止め、修理をご相談ください。



1. パンケースの内側に湯を羽根がひたるくらい入れ、羽根の穴、軸についた生地をふやかします。

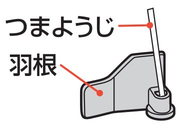


2. 羽根を右に回しながら上にひっぱり、取りはずします。

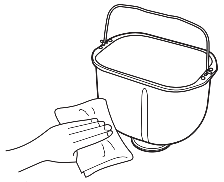


羽根がはずれにくいときは、パンケース底の駆動部を手でつかんで固定し、羽根を右に回しながら上に引っ張ってください。

3. 羽根、パンケースの内側はスポンジなどのやわらかいもので水洗いしてください。

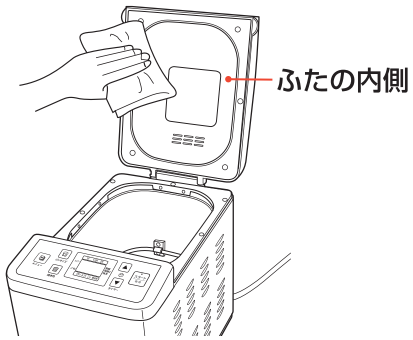


羽根の穴につまった生地はつまようじなどで取り除いてください。



パンケース外面はぬれふきんでふく程度にしてください。

4. 本体やふたの内側についた汚れは、固く絞ったぬれぶきんでふいてください。



❗庫内に飛び散った具材などは取り除いてください。

消耗部品について・・・パンケース・羽根は消耗品です。

長期間使用すると、パンケース、羽根のフッ素樹脂加工が傷んではがれてきたり、パンケースの回転軸部分がこわれて回らなくなったり、材料がもれてくる場合があります。

このような場合には、部品の交換が必要になりますので、お買上の販売店または、「お客様サービス係」までご相談ください。

こんなときは

修理・サービスをお申しつけになる前に下記の点をお調べください。

パンづくりのQ&A

質　　問	対　　策
一般のパンづくりの本の分量でつくれないでしょうか？	取扱説明書に記載しているメニューは、この製品の調理工程に合わせた分量にしています。違った分量で使用する場合は最少・最大量の範囲内で独立モードで様子を見ながらご使用ください。
取扱説明書に記載してある分量より多い（少ない）量でパンは作れないですか？	分量が多いとパンケースからあふれる場合があります。また、少ないとうまくこねられない場合があります。
バターやスキムミルクの代わりにほかの材料は使えますか？	バターの代わりにはマーガリン、ショートニングなどの固形油脂を同量でお使いください。 スキムミルクの代わりに、牛乳をお使いください。スキムミルク大さじ1が牛乳70ml相当です。水と牛乳の合計量は各メニューの水と同量にしてください。（→5ページ） ❗牛乳を使う場合、タイマーは使わないでください。
国内産の小麦で作った小麦粉でパンを作れますか？	国内産の小麦粉は、タンパク質や水分の量が異なるため、うまく膨らまない場合があります。
天然酵母を使ってパンは作れますか？	天然酵母パンの出来具合いは、元種の種類や出来具合いの影響を受けやすく、長い発酵時間を必要としますのでご使用になれません。
なぜ、タイマーは13時間（調理工程含む）しかセットできないのですか？	材料が変質し、パンがうまくできないことがあるからです。 特に夏場はタイマーを短めにセットしてください。
パンの角に小麦粉などがついているのはなぜですか？	湿度や材料の状態により容器の隅に粉が混ざらずに残る場合があるためです。パンについた小麦粉はナイフなどで取り除いてください。
パンが取り出しにくいのですがどうしたらよいですか？	フランスパン風は皮が固くなっているため、ケース垂直方向に振ると取り出しやすくなります。

パンがうまく焼けないときは

できばえ	確　認　項　目		原　因・対　策
パンの焼き色が濃すぎる	ドライイースト	ドライイーストの量が少なすぎたり、古いドライイーストを使っていませんか？	膨らみにくくなり、焼き色が濃くなる原因になります。
	砂　糖	多すぎませんか？	糖分、乳成分は焼き色を濃くする原因になります。砂糖やスキムミルクなどの糖分や乳成分のある材料を減らしてください。
	スキムミルク	多すぎませんか？	

できばえ	確認項目		原因・対策
パンの焼き色が濃すぎる	水	少なすぎませんか？	生地が固くなり、伸びないため焼き色が濃くなります。
	水温	低すぎませんか？	発酵が遅れるためうまく膨らまず、焼き色が濃くなる場合があります。20〜30℃の水を使ってください。
	室 温	室温が低すぎませんか？	10℃以下の場所では焼き色が濃くなることがあります。焼き色を「うすめ」に設定するか暖かい所で作ってください。
	その他	材料にあったメニューを選択しましたか？	正しいメニューを選択してください。
パンの焼き色が薄すぎる	ドライイースト	ドライイーストを入れすぎていませんか？	ドライイーストが多すぎると過発酵となり、焼き色が薄くなります。ドライイーストの量を減らしてください。
	砂 糖	少なすぎませんか？	糖分や乳成分が少ないと焼き色がつきにくくなります。メニューごとの標準レシピの分量を参考に分量を調整してください。 ※フランスパン風は砂糖やスキムミルクを使用していませんので焼き色が非常に淡くなります。お好みでスキムミルクを小さじ１〜２杯入れると狐色に色づきます。
	スキムミルク	少なすぎませんか？	
	塩	塩を入れましたか？	過発酵となり、焼き色が薄くなります。塩を入れてください。
	水温	高すぎませんか？	過発酵となり、焼き色が薄くなります。20〜30℃の水を使ってください。
	室 温	室温が高かったり、熱い材料を入れませんでしたか？	過発酵となり、焼き色が薄くなります。涼しいところで作ってください。熱い材料は常温に冷ましてからご使用ください。
パンが膨らまない	ドライイースト	古いものや保存状態の悪いものを使っていませんか？	新しいものを使ってください。
		海外メーカーのドライイーストを使っていませんか？	海外メーカーのドライイーストは国内メーカー製とは性質が異なり、うまく焼けない場合があります。国内メーカー製のドライイーストを使ってください。日清製粉のスーパーカメリヤをおすすめします。
		セットしたときに小麦粉以外の材料と接していませんか？	水や砂糖、塩と一緒にするとうまく膨らまなくなります。小麦粉以外とは触れないようにセットしてください。
	米 粉	グルテンの入っていないもの、自家製の米粉、上新粉などを使っていませんか？	グルテン入りのもの（福盛シトギミックス）をお使いください。 他の銘柄では出来上がる生地の固さが変わり、うまく膨らまない場合があります。
焼き上がったパンがちぢむ	室 温	低すぎませんか？	パンは急激に冷えると縮みます。取り出すときに軽く衝撃を与えて中の蒸気を抜いてください。 ソフトパン、ごはんパン、米粉パンはやわらかい為、縮みやすくなっています。

できばえ	確認項目		原因・対策
パンが膨らまない	小麦粉	強力粉を使っていますか？	薄力粉、中力粉ではたんぱく質の性質が異なるためうまく膨らみません。
		国産小麦粉を使っていませんか？	国産小麦はたんぱく質の量と質が異なるため、うまく膨らみません。
		古いものや保存状態の悪いものを使っていませんか？	新しいものを使ってください。
		多すぎませんか？	生地が硬くなるためうまく膨らみません。
	砂 糖	少なすぎませんか？	砂糖が少ないとイーストが働くのに時間がかかり、うまく膨らみません。
	塩	多すぎませんか？	塩が多いとイーストの働きを妨げるため、うまく膨らまない場合があります。
	水	ミネラルウォーターを使っていませんか？	硬水（硬度120以上）の水はイーストの働きを妨げるので使わないでください。
	室 温	低すぎませんか？	10℃以下の場所では発酵が遅くなる場合があります。30℃程度のぬるま湯を使用してください。
生地にすじ状のむらができる	バター	冷たいまま使っていませんか？	冷たいままではバターが固く生地にうまく混ざらず、すじ状に残る場合があります。常温に戻してから使ってください。
		大きな固まりで入れていませんか？	大きな固まりで入れると生地にうまく混ざらず、すじ状に残る場合があります。5g程度の薄切りにして使ってください。
パンが膨らみすぎる	ドライイースト	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて膨らみすぎます。
	小麦粉	最強力粉を使っていませんか？	たんぱく質含有量が多い（13%以上）最強力粉は膨らみすぎることが有ります。
	砂 糖	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて膨らみすぎます。
	塩	少なすぎませんか？	生地が締まらず膨らみすぎます。
	室 温	高すぎませんか？	30℃を越えると室温の影響で過発酵になることがあります。涼しい場所で作ってください。
パンの内側の気泡が大きく粗い	ドライイースト	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて気泡が大きく粗くなります。
	砂 糖	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて気泡が大きく粗くなります。
	室 温	高すぎませんか？	過発酵になり気泡が大きく粗くなります。涼しいところで作ってください。気温20〜25℃が最適です。
変な味やにおいがする	ドライイースト	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて抜けきれずパンに臭いが残ります。
	小麦粉	保存状態の悪いものを使っていませんか？	小麦粉はにおいを吸いやすいため、冷蔵庫などのにおいを吸収してしまいます。
	スキムミルク	入れ忘れていませんか？	配合によっては風味のバランスがくずれ、変な味になります。
	その他	粗熱を取りましたか？	焼き上がった直後パンには余分な水分やアルコール分が残っている場合があります。粗熱を取ってからおめしあがりください。
	室 温	室温が高かったり、熱い材料を入れませんでしたか？	過発酵となり、イースト臭が強く残ります。涼しいところで作ってください。熱い材料は常温に冷ましてからご使用ください。

ご愛用いただくために

できばえ	原　因・対　策
パンの高さ、形が作るたびに変わる	同じように焼いても、室温、材料の配合、質、タイマーの時間などに影響されるため、ふくらみ方や焼き色に差が出ます。
パンの上部が大きく裂ける	見た目がよくない場合もありますが、パンがしっかりのびた場合にこのような状態になることがあります。
パンの側面が内側に凹む	パン内部の蒸気が急激に冷えることで縮む場合があります。焼き上がったらすぐにケースから取り出し、蒸気を逃します。
パンサイズが変わると味が変わる	サイズごとに付属の計量スプーンではかりやすい分量に調整しているため、若干サイズごとに味が変わる場合があります。
パンの角に粉が残る	パンケースの角に少し小麦粉や生地が混ざらないで残る場合があるためです。パンについた小麦粉はナイフなどで取り除いてください。
パンの側面に薄く皮が残る	こねの最中にパンケース側面についた生地が混ざらないで残る場合があるためです。気になる場合は取り除いてください。
ごはんパンに粒が残る	ごはんをお湯で常温に冷めるまでふやかしてください。

こんなときは	原　　　　因	対　　　　策
スタート/取消ボタンを押しても動かない	電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを差し込んでから、メニューを選択し、スタート/取消ボタンを押してください。
スタート/取消ボタンを押すと E01 と表示される	連続使用で庫内温度が高温になっていませんか？	電源プラグを抜き、ふたを開け、パンケースを取り出して、庫内を十分に冷ましてください。
スタート/取消ボタンを押すと E02 と表示される	メニュー13「こね」で5分未満の間隔で合計30分以上使用していませんか？	30分以上本体を休ませてください。
スタート/取消ボタンを押しても E00 EEE HHH と表示される	故障です。	電源プラグを抜き、お買い上げの販売店、または「お客様サービス係」まで修理をご相談ください。
表示が 4:45 に戻っている	途中で5分以上の停電がありませんでしたか？	新しい材料で作り直してください。
●途中で停電した ●誤ってプラグを抜いてしまった	調理中に5分以内の停電があった時、停電回復後は自動的に運転を続けます。 （パンの出来が悪くなることがあります。誤って電源プラグを抜いても5分以内に差し込むと運転を続けます。）	
蒸気口のふたの周囲から煙がでる	ヒーターの上に材料等がこぼれていませんか？	本体が完全に冷めてから、庫内をふきんなどできれいにふいてください。
タイマーで合わせた時間にパンができていない	適切なメニューを選んでいますか？	「タイマーのセット方法」（14ページ）をご覧ください。
	タイマーセットの方法が間違っていませんでしたか？	

アフターサービス

1. 保証書
- 裏表紙に添付しています。
- 保証書は「お買い上げ日と販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 保証書をよくお読みになり大切に保管してください。

2. 保証期間
お買い上げ日から１年間です。
なお、保証期間中でも有料修理になることがありますので、保証書をよくお読みください。

3. 修理を依頼されるとき
取扱説明書の内容をお確かめいただき、なお異常があるときには電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

- **保証期間中の修理**
  保証書の規定により無料修理します。
  製品に保証書を添えてお買い上げの販売店または「お客様サービス係」までお申し出ください。
- **保証期間がすぎている修理**
  修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料で修理させていただきます。
  お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にご相談ください。

4. 補修用性能部品の最低保有期間
- このホームベーカリーの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後６年です。
- 性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. アフターサービスについてご不明の場合
お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にお問い合わせください。

〈修理料金のしくみ〉
修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した製品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

〈修理部品について〉
修理部品は、部品共有化のため、一部仕様や外観色を変更することがあります。

お客様サービス係
(フリーダイヤル) 0120−337−455
FAX (0256) 93−1077
お電話承り時間:平日(月曜～金曜)午前9時～午後5時
〒959-0292　新潟県燕市吉田西太田2084-2

お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えたりしないでください。

仕　様

電　　源	AC 100V 50−60Hz
消費電力	480W（ヒーター400W／モーター80W）
製品寸法(約)	幅230×奥行360×高さ310mm
製品質量(約)	6.2kg
電源コード(約)	1.4m
付　属　品	計量カップ…1　計量スプーン…1　羽根取り棒…1　レシピブック…1　ガイドシート…1
温度過昇防止装置	温度ヒューズ（172℃）

	食パン・ソフトパン 全粒粉パン フランスパン風	ごはんパン	米粉パン	スイートパン	もち	生地・ピザ生地 こね・発酵 焼き
容　量	小麦粉 500g～300g	小麦粉+ごはん 500g～300g	米粉 500g～300g	小麦粉 450g～300g	もち米 560g	小麦粉 500g～300g
タイマー	13時間まで（焼き上がり時間含む）				使えません	

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

愛情点検
★長年ご使用のホームベーカリーの点検を！

ご使用の際このようなことはありませんか。		ご使用中止	
	●電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。 ●電源コードに傷が付いていたり、電源コードを動かすと通電したりしなかったりする。 ●異常な臭いや音がする。 ●その他の異常・故障がある。	▶	故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。

ご愛用いただくために